



Choconestje

Wat heb je nodig?

-  150 gr melkchocolade
-  150 gr chocopasta
-  suikerspin
-  een stevig cupcakevormpje
-  gekleurde choco eitjes
-  suikeroogjes
-  oranje rolfondant



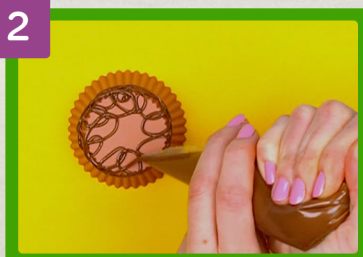
Hoe maak je dit?

1



Smelt de chocolade au bain-marie en roer de chocopasta er doorheen. Doe het mengsel in een spuitzak.

2



Leg het cupcakevormpje ondersteboven, knip een klein puntje van de spuitzak en spuit cirkeltjes op het vormpje.

3



Laat het nestje afkoelen als je genoeg laagjes hebt gemaakt. Haal het vormpje eruit en vul het nestje met suikerspin.

4



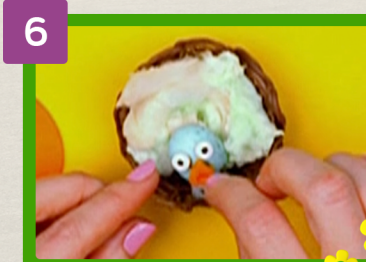
Leg het chocolade eitje in het nestje. Spuit met de chocolade twee stipjes op het eitje en plak hierop de suikeroogjes vast.

5



Knip uit oranje fondant een klein ruitje en vouw het in het midden met een prikkertje tot een snaveltje.

6



Plak het snaveltje onder de oogjes met een druppel spuitchocolade. Maak zoveel kuikentjes als je wilt.