

# CHOCOLADE RENDIERSTOKJES



+ 2 jaar | Moeilijkheidsgraad: ★ | Bereidingstijd: 30 minuten - Vriestijd: 12 uur

## Benodigheden

U heeft hiervoor nodig:

• [VORMPIJES](#)

• [STAAFJES](#)

• [CHENILLEDRAAD](#)

• [VEELKLEURIGE POMPONS](#)

• [BEWEGENDE ZELFKLEVENDE OGEN](#)

• [CELLOFAANZAKJES](#)

### Ingrediënten (voor 8 rendieren):

- 2 tabletten pure chocolade
- 1 tablet melkchocolade en/of witte chocolade

## Stappen

- Smelt de pure chocolade au bain-marie.
- Zodra het glad en glanzend is, giet het in de vormpjes ofwel tot een derde, halfvol, of helemaal vol, afhankelijk van je voorkeur en wens!
- Wanneer de pure chocolade begint op te stijven, steek dan een stokje in en smelt de tweede gekozen chocolade. Voor ons is dat witte chocolade!
- Giet het over de gestolde pure chocolade en zet het gedurende 12 uur in de vriezer.
- Plak zelfklevende ogen en een kleine rode pompon op het zakje om de snuit van het rendier te vormen.
- Ontvorm de chocolade en doe ze in het zakje. Sluit het zakje met behulp van chenilledraad om de hoorns van het rendier te vormen.

Plaats een van deze stokjes in een pan en voeg 50 cl melk toe voordat je het verwarmt. Om een gezellig moment van delen te creëren tijdens koude dagen!