

Lollos kolwyntjies



Resep verskaf deur Arina du Plessis

Jy het nodig:

Vir 12 kolwyntjies:
200 g wit sjokolade
Blou en groen poeierkleursel (sien nota)
12 malva-en-sjokoladepaaseiers
500 ml blou of groen botterversiersel
12 groot of 24 klein groen Fizzers, vir ore
24 klein swart lekkertjies (soos Astros of stukkie drop), vir ogies
125 ml wit botterversiersel, vir monde
12 wit pypskoonmakers, vir vlerkies

Stap 1:

Sny elke kolwyntjie gelyk bo-op.

Stap 2:

Verdeel die sjokolade in twee dele. Smelt elke deel wit sjokolade stadig in die mikrogolf of oor 'n pot kookwater op die stoof, tot glad. Kleur een deel groen en die ander deel blou met die poeierkleursel.

Stap 3:

Doop ses van die paaseiers in die blou sjokolade en die ander ses paaseiers in die groen sjokolade. Skud elk liggies om van oortollige sjokolade ontslae te raak en laat hard word op 'n vel waspapier of foelie.

Stap 4:

Wanneer die paaseiers se blou en groen sjokolade-omhulsels droog en hard is, smeer elke kolwyntjie met blou of groen versiersel en plak 'n paaseier bo-op vas (met die plat kant na onder).

Stap 5:

Gebruik die orige botterversiersel om vir Lollos groen Fizzer-ore en swart ogies op te plak.

Stap 6:

Skep die wit botterversiersel in 'n sterk plastieksakkie en knip 'n klein hoekie af. Spuit vir elke Lollos 'n wit glimlag op sy gesig met die wit versiersel.

Stap 7:

Buig en draai die pypskoonmakers om soos vlerkies te lyk en druk dit agter-in die kolwyntjie vas, vir Lollos se vlerkies.

NOTA:

Dis baie belangrik om poeierkleursel (en nie koskleursel met 'n waterbasis nie) vir die sjokolade te gebruik. As jy 'n waterbasis kleur by sjokolade voeg, sal dit harde klonte vorm en nie meng nie. Jy kry klein houertjies poeierkleursel by alle bakwinkels. As jy egter sukkel om dit in die hande te kry, smeer die paaseiers eerder met blou of groen botterversiersel toe.