



Kokosbonbons

Deze bonbons maakte ik vorige jaar rond de feestdagen. De eerste lading mislukte, ik had de chocolade er niet helemaal goed in gedaan waardoor de kokosvulling eruit liep. Aan mijn man Luke te merken waren ze niet minder lekker, hij at ze namelijk alle 20 in een avond op. Ze moesten dus opnieuw gemaakt worden om het recept ook met jullie te kunnen delen.

Bonbons maken is eigenlijk heel gemakkelijk. Deze kokosbonbons kan dan ook iedereen maken, die een bonbonvorm heeft of een vorm voor ijsklontjes. En je hebt maar twee ingrediënten nodig voor deze goddelijk lekkere bonbons! Namelijk gecondenseerde kokosmelk (hier maak je kokos dulce de leche van) en pure chocolade.

Ingrediënten voor 30 bonbons:

- 1 blik gecondenseerde kokosmelk
- 250 gram pure chocoladedruppels

Extra benodigdheden:

- 2 (siliconen) bonbonvorm
- 1 rooster
- 2 spuitzakken

Voor de vulling maak je een kokos dulce de leche met de gecondenseerde kokosmelk. Verwijder de wikkels van het blikje gecondenseerde kokosmelk en zet het dichte blik in een grote pan. Vul deze met water en zorg dat tijdens het hele kookproces het blikje volledig onder water blijft staan. Kortom vul het water in de pan regelmatig aan met kokend water. Ja kokend water anders duurt het iedere keer weer even voordat het kookpunt bereikt is en dat zou de kooktijd nog meer verlengen. Zou je het water niet aanvullen kan het zijn dat het blikje ontploft en dat willen we natuurlijk voorkomen.

Laat de gecondenseerde melk 3 uur lang koken, met de deksel op de pan. Zet na drie uur het fornuis uit, mocht je tijd hebben laat het water dan terug koelen voordat je het blik eruit haalt.

Dit kun je best een paar dagen van tevoren maken, want als het blikje dicht blijft kun je de dulce de leche een maand goed houden in de koelkast. Als je het blikje open maakt zal de kokos dulce de leche maximaal een week goed blijven indien je dit in de koelkast bewaard.

Smelt 2/3^{de} van de chocolade, ongeveer 170 gram. Dit kun je au bain-marie doen. Daarvoor breng je water in een pan aan de kook. Doe de chocolade druppels of gehakte chocolade in een kom of een pan die een maat kleiner is dan de pan waar het kokende water in zit. Hang de kom met chocolade boven het kokende water, zorg dat de onderkant van de kom het water niet raakt, maar er echt boven hangt. Je kunt chocolade ook op andere manieren smelten, dat heb ik al eens toegelicht in een eerder [gepubliceerd artikel](#).

Als de chocolade gesmolten is haal je de kom of pan met de gesmolten chocolade van het fornuis. Voeg de overige 80 gram chocolade toe. Laat de chocolade smelten en roer er af en toe doorheen. Op deze manier koel je de chocolade weer wat terug, waardoor hij sneller stolt.

Giet de gesmolten chocolade in de siliconen vormen. De bonbonvormpjes zitten nu vol met chocolade, maar met te veel chocolade. Zet de vormpjes op een rooster en tik daarmee een paarkeer op de aanrecht of tafel, zodat de luchtballen naar boven komen en kunnen ontsnappen. Zet de kom met chocolade op de aanrecht, hang daarover het rooster. Keer de bonbonvorm weer om op het rooster en boven de bak, zodat de overtollige chocolade eruit kan lopen.

Als de overtollige chocolade eruit is draai je de vorm weer om en laat de rest van de chocolade stollen. Bij voorkeur in de droge lucht en niet in de koelkast.

Als de chocolade gestold is heb je kleine chocolade bakjes die je kunt vullen en afwerken. Waarschijnlijk is je overige chocolade in de tussentijd hard geworden, smelt deze dan even kort opnieuw.

Vul de ene spuitzak met de kokos dulce de leche die je eerder gemaakt hebt. En de andere spuitzak met de gesmolten chocolade. Vul de bonbonvorm met kokos dulce de leche. Vul de chocoladevormpjes niet tot aan de rand met de dulce de leche, anders kun je de bakjes niet goed sluitend maken met de chocolade. Dit ging bij mij de eerste keer mis, waardoor ze zo lek als een mandje waren.

Als alle bakjes gevuld zijn met kokos kun je de bonbons afsluiten met een laagje chocolade. Spuit de chocolade voorzichtig over de dulce de leche heen en laat het goed drogen.

Als de chocolade volledig afgekoeld en hard geworden is kun je de kokosbonbons gemakkelijk uit de vorm drukken. Als je geen silicone vorm hebt, maar wel een ijsklontjes vorm, laat deze dan een paar keer op de aanrecht vallen, zodat de bonbons loskomen. Dit hoeft overigens niet met grof geweld.