



Fruitzeepjes

v17237

Maak eenvoudig schattige fruitzeepjes in verschillende vormen, van druiven en watermeloen tot appels, aardbeien en sinaasappels. Bewaar uw zelfgemaakte zeep altijd in een zelfdrainerende zeepbak of verpakt in tissuepapier of een cellofaanzakje – de eenvoudigste manier om te voorkomen dat de zeep gaat zweten of dat er condensatie ontstaat.

Hoe werkt het



1 Weeg de witte zeep basis in drie porties van 30 g, 70 g en 100 g.



2 Doe de stukken zeep in een hittebestendige houder. Smelt de zeep in de magnetron op 80% vermogen ongeveer 30 seconden lang. Als de zeep niet volledig is gesmolten, verwarm hem dan 5 seconden per keer tot hij volledig vloeibaar is. Roer het mengsel tijdens het smelten.



3 Als u geen magnetron hebt, kunt u de zeep basis smelten in een waterbad bij 50-70 °C. Laat het water niet koken. Roer de zeep tijdens het smelten.





4 Zodra de zeep is gesmolten, voegt u de zeep verf toe. Begin met de 30 g zeep en voeg 25 druppels groene zeep verf toe. Roer goed door elkaar.



5 Kantel de aardbei-, appel- en meloenvormen. Dit kan bijvoorbeeld door tegen de rand van een snijplank te leunen.



6 Giet de groene zeep basis in de vorm en laat ongeveer 10 minuten gekanteld drogen zodat de groene kleurstof niet in het fruit loopt. Als de kleurstof in het fruit loopt, kan deze na het stollen eenvoudig met een botermes/theelepel worden weggehaald. De verwijderde zeep is herbruikbaar als u hem opnieuw smelt.



7 Smelt 100 g witte zeep basis en voeg 70 druppels oranje zeep verf toe als de zeep gesmolten is. De sinaasappelbasis wordt gebruikt voor de aardbei, sinaasappel en meloen. Smelt ten slotte 70 g witte zeep basis en voeg 45 druppels groene zeep verf toe aan de appel- en druivenvorm.



8 Roer de kleur goed door de zeep basis en giet de zeep in de vormen, zoals afgebeeld.



9 Laat de zeepjes ongeveer 1 uur drogen.





10 Na ongeveer 1 uur kunt u de zeepjes uit de vorm drukken. Na een paar uur is de zeep volledig uitgehard.