

Chocolade harten / Chocolate hearts



De boodschappen

50 gram poedersuiker

1 - 2 eetlepels water

3 druppels citroensap

1 druppel rode voedingskleurstof

180 gram Tony's Choclonely

Zo maak je chocolade harten

Smelt de chocola op een pannetje met kokend water, au bain marie.

Vet de hartvormen in met boter of bakspray.

Giet de gesmolten chocola voorzichtig in de vormen.

Laat de chocola eerst afkoelen, zet het dan 2 - 3 uur in de ijskas om te harden.

In de laatste 5 minuten roeren we alvast glazuur

Doe de poedersuiker in een kom, laat er een dun straaltje water vanaf een lepel inlopen.

Roer er kleine beetjes water door tot het glazuur dik en glanzend is.

Roer er tot slot het citroensap en de kleurstof door.

Tik de harten uit de vorm en beschrijf ze met een puntzakje met glazuur.

Zo'n hart zegt alles! Fijne Valentijnsdag!

Chocolade harten / Chocolate hearts



Shopping list

50g icing sugar
1 - 2 tablespoons of water
3 drops lemon juice
1 drop red food colouring

180g Tony's chocolonely

How to make chocolate hearts

Melt the chocolate on a pan with hot water, au bain marie.

Grease the molds using butter or baking spray.

Pour the melted chocolate carefully into the moulds.

Let the chocolate cool then place it 2 - 3 hours in the fridge to set.

In the last 5 minutes of the chocolate setting we already make the icing

Place the icing sugar in a bowl and trickle in water from a spoon.
Add and stir in little drops of water until the glaze is thick and shiny.
Finally stir in the food colouring and the lemon juice.

Tap the hearts gently from the mould and write on them with icing in a pointed bag.

A heart like this says it all! Happy Valentines Day!