

Witte chocolade Valentijn hartjes / White Chocolate Valentine Hearts



Boodschappenlijstje

- 1 reep Tony's witte chocolade, fijnggehakt
- 2 eetlepels slagroom
- sprinkeltjes, rood en roze
- Smarties, rood en roze
- kleine roze suikerhartjes (Funcakes)

Witte chocolade smelt moeilijker dan melk- of pure chocola, omdat het eigenlijk geen chocolade is maar een cacaoproduct.

Zo maak je witte chocolade hartjes

Strooi de sprinkels in de vormpjes.

Breng een laagje water aan de kook in een pan met een vuurvaste schaal er bovenop.

Het water mag het schaaltje niet raken.

Draai het gas uit, doe de chocola in het schaaltje en voeg de room toe.

Als de chocola bijna is gesmolten roer je het snel door elkaar en dan gelijk gieten!

Als de vorm is gevuld tik je hem stevig op je werkblad, luchtbelletjes verdwijnen dan.

Laat de chocola 2 - 3 uur harden in de ijskast, als het kan is een nachtje nog beter!

Druk de chocolade-hartjes voorzichtig uit de vorm.

Witte chocolade Valentijn hartjes / White Chocolate Valentine Hearts



Shopping list

- 1 bar of Tony's white chocolate, finely chopped
- 2 tablespoons whipped cream
- sprinkles, red and pink
- Smarties, red and pink
- little pink sugar hearts (Funcakes)

White chocolate melts more difficult than milk or dark chocolate, because it is not actually a chocolate but a cocoa product.

How to make white chocolate hearts

Place some sprinkles in the mold.

Bring some water to the boil in a small pan with a fireproof dish on top.

The water must not touch the dish. Then turn off the gas.

Put the chocolate pieces in the dish and add the cream.

When the chocolate is almost melted, stir it quickly and then pour immediately!

When the mold is filled, tap it firmly on your work surface, air bubbles will disappear.

Let the chocolate harden for 2-3 hours in the refrigerator, if possible overnight is even better!

Gently push the chocolate hearts out of the mold.

Witte chocolade Valentijn hartjes / White Chocolate Valentine Hearts