

## Valentijn chocolaatjes / Valentine chocolates



### De boodschappen

- 125 gram witte smeltchocolade
- 2 eetlepels slagroom
- 10 druppels roze/rode voedingskleurstof
- hartjes decoratie strooisel

**Een leuk werkje om voor of met de kids te doen is chocolade gieten.**

### Zo doe je dat:

Breng water aan de kook, zet het laag.

Smelt de chocolade au bain marie, roer de slagroom en de kleurstof erdoor

Giet de gesmolten chocolade in de vorm.

Geef een tikje op het aanrecht om luchtbelletjes kwijt te raken.

Laat de chocola in de ijskast hard worden maar laat het eerst helemaal afkoelen.

**Na twee-drie uurtjes is de chocolade al hard maar een nachtje in de ijskast werkt veel beter.**

Druk de chocolaatjes uit de vorm en snij ze bij.

Plak eventueel kleine hartjes op de chocoladekopjes.

Pak de chocolaatjes in als je ze in de brievenbus wil verstoppem.

**Happy Valentine's day!**

## Valentijn chocolaatjes / Valentine chocolates



### Shopping list

- 125 g white chocolate buttons
- 2 tablespoons double cream
- 10 drops of red or pink food colouring
- heart shaped sprinkles

**A nice job to do for or with the kids is pouring chocolate.**

### How to pour chocolate

Bring water to the boil then turn it low.

Melt the chocolate au bain marie then stir in the double cream and the food colouring.

Pour the melted chocolate into the mold.

Give a little tap on the counter to remove any air bubbles.

Let the chocolate harden in the fridge but first allow it to cool completely

**After two-three hours the chocolate is hard, leaving it overnight in the fridge is much better.**

Press the chocolates out and cut them smooth.

If you like you can stick tiny hearts onto the chocolates.

Wrap the chocolates if you'll hide them in the mailbox.

**Happy Valentine's day!**