

Valentijnshartjes van chocolade

Het is weer bijna Valentijnsdag en dat betekent dat je je geliefde nog eens extra mag verwennen (al heeft hij of zij er vast geen moeite mee als je dit niet alleen op Valentijnsdag doet, maar het hele jaar door ☺). Mijn jongste zoon van 9 bedacht deze Valentijnshartjes van chocolade. De hartjes van chocolade zijn niet heel moeilijk om te maken en daardoor ook een prima cadeautje voor bijvoorbeeld moederdag. Belangrijk is om de temperaturen goed in de gaten te houden, dan krijg je de mooist glimmende en knapperige chocolade! Ik gebruik hiervoor een laserthermometer, maar je kan ook een kernthermometer gebruiken. Je hebt voor deze Valentijnshartjes van chocolade geen speciale chocoladevormen nodig, enkel wat hartvormige koekstekers. Ik maakte met dit recept 4 hartjes, maar dat aantal hangt natuurlijk mede af van het formaat van je koekstekers.



Ingrediënten:

- 80 gram witte chocolade, grofgehakt of bijvoorbeeld chocolade callets van Callebaut
- 40 gram witte chocolade grofgehakt of bijvoorbeeld chocolade callets van Callebaut
- Eventueel rode kleurstof welke geschikt is voor chocolade. Ik gebruikte poederkleurstof omdat chocolade geen waterhoudende kleurstoffen kan verdragen (Ik kocht het bij Bouwhuis.com, maar De Leukste taartenshop heeft het ook)
- Een paar lepels roze/rode musketzaadjes of gevriesdroogde frambozen

Werkwijze:

- Zet de hartvormige koekstekers op een vlakke plaat of schaal welke bekleed is met bakpapier.
- Smelt de 80 gram witte chocolade in een couverture smeltpak, au bain marie of in de magnetron tot alles gesmolten is en een temperatuur van 40-42 graden Celsius heeft. Zorg

ervoor dat de chocolade niet veel warmer wordt, dan verbrandt ze namelijk.

- Haal de chocolade van de warmtebron en meng de overgebleven 40 gram chocolade door de gesmolten chocolade.
- Houd de chocolade goed in beweging en ga door tot alle stukjes chocolade gesmolten zijn. De temperatuur zou nu ca. 30 graden Celsius moeten zijn.
- Is de chocolade te koud geworden, warm dat dan een beetje bij.
- Roer eventueel de kleurstof door de gesmolten chocolade tot alles egaal gekleurd is.
- Verdeel de chocolade nu eerlijk over de vormpjes.
- Verdeel direct het musketzaad of de gevriesdroogde frambozen over de nog zachte chocolade. Dit mag best ruim, het overtollige valt er na het uitharden zo vanaf.
- Zet de hartjes in de koelkast en laat ze afkoelen tot ze 12 graden Celsius zijn.
- Haal ze uit de koelkast en haal ze uit hun vormpjes.
- Houd de hartjes even op de kop om het overtollige musketzaad eraf te laten vallen.
- Bewaar droog en niet al te warm (maar niet in de koelkast). Verpak in een mooi doosje en maak je lief blij!

Bron: eigen recept