Chocolade Hart met Eetbare Bloemen

Verwen je geliefde met dit Chocolade Hart met Eetbare Bloemen! De chocolade hart is gemaakt van FunCakes Deco Melts en versiert met eetbare bloemen. Een goed recept om veel liefde te laten zien!

Boodschappenlijstje

FunCakes Chocolade Melts Wit 350g

F30115
€ 9,25

FunCakes Deco Melts Roze 250g

F25125
€ 4,55

FunCakes Eetbare Gedroogde Bloemen Korenbloem 5g

F53105
€ 2,99

FunCakes Eetbare Gedroogde Bloemen Rozenknoppen 9g

F53125
€ 2,99

FunCakes Acetaatfolie 5,5cmx20m

F83100
€ 5,55

Dr. Oetker Tradition Hartvormige Springvorm met Lekvrije Bodem 25x7cm

DRO1479
€ 22,99

Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733
€ 3,95

ScrapCooking Digitale Voedselthermometer

SC5179
€ 23,29

Ingrediënten

- 600 g FunCakes Chocolade Melts Wit
- 100 g FunCakes Deco Melts Roze
- FunCakes Eetbare Droogbloemen Rozenknoppen
- FunCakes Eetbare Droogbloemen Korenbloemen

Benodigdheden

- FunCakes Acetaatfolie 5,5 cm x 20 m
- Dr. Oetker Hart Springvorm 25x7cm
- Scrapcooking Digitale Thermometer
- Patisse Bakpapier Vellen

Stap 1: Bereid de springvorm voor

Leg op de bodem van de springvorm een vel bakpapier en trek de rand er omheen. Plak met wat water langs de binnenrand een strook acetaat folie.

Stap 2: Smelt de FunCake Chocolade Melts Wit

Smelt 500 g FunCakes Chocolade Melts Wit in een magnetronbestendige schaal in de magnetron of au bain-marie. Als het gesmolten is voeg je de resterende 100 g Melts Wit toe en roer tot het is opgenomen in de warme melts (van het vuur af en uit de magnetron).

Laat het, onder af en toe roeren, afkoelen tot een verwerkingstemperatuur van 28/29 graden,

gebruik hiervoor de thermometer. Dit proces heet tempreren en kijkt zeer nauw! Als je chocolade niet goed getempreerd is zal het dof zien, plakkerig aanvoelen en geen knak geven als je het breekt.

Stap 3: Schenk de chocolade in de springvorm

Smelt de 100 g FunCakes Deco Melts Roze zoals is aangegeven op de verpakking.

Schenk daarna de witte chocolade in de springvorm en schenk hier bovenop de roze Deco Melts. Roer er met een cocktailprikker doorheen om het een swirl te geven.

Stap 4: Decoreer de chocolade

Strooi langs de rand een variatie aan eetbare bloemetjes. Zet het chocolade hart in de koelkast en laat dit minimaal 2 uur opstijven. Bewaar verder buiten de koelkast.

Stap 5: Geniet samen met je geliefde van deze heerlijke Chocolade Hart met Eetbare Bloemen!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.