



## 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 Chocolat à Fondre Blanc  
350g  
F30115  
9,25 €



FunCakes Deco Melts Rose 250g  
F25125  
3,64 €



FunCakes Fleurs Séchées Comestibles  
Bleuet 5g  
F53105  
2,99 €



FunCakes Fleurs Séchées Comestibles  
Boutons de Rose 9g  
F53125  
2,99 €



FunCakes Rouleau Rhodoïd  
5,5cmx20m  
F83100  
5,55 €



Dr. Oetker Tradition Moule à Charnière  
Cœur Fond Étanche 25x7cm  
DR01479  
22,99 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé  
38x30cm pk/20  
P01733  
3,95 €



ScrapCooking Thermomètre  
Alimentaire Numérique  
SC5179  
23,29 €

## **Ingrediënten**

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

## **Benodigheden**

- 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 tempereren en kijkt zeer nauw! Als je chocolade niet goed getempeerd 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.*