



Choco hartjes met tekst

Een lief berichtje voor iemand die veel voor je betekent, maar dan ook nog eens lekker! Deze choco hartjes zijn perfect voor Valentijnsdag, een jubileum of elke andere dag waarop je iemand wil laten weten dat ze speciaal zijn voor jou. Je kunt erop schrijven wat je maar wil, dus wees creatief!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Red Velvet Cake
500 g

F11185
€ 5,95



FunCakes Baking Cups White pk/48

F84100
€ 3,09



FunCakes Deco Melts -Geel- 250g

F25115
€ 3,56



FunCakes Deco Melts -Roze- 250g

F25125
€ 3,56



FunCakes Deco Melts -Rood- 250g

F25130
€ 3,56



FunCakes Deco Melts -Groen- 250g

F25140
€ 3,56



FunCakes Deco Melts -Paars- 250g

F25145
€ 3,56



FunCakes Deco Melts -Licht Blauw-
250g

F25160
€ 3,56



FunCakes Deco Melts -Oranje- 250g

F25120
€ 3,56



FunCakes Chocolade Melts Wit 350 g

F30115
€ 13,99



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin
Pan

03-3118
€ 10,49



Wilton Siliconen Traktatie Mould Hart

03-0-0141
€ 12,15



Dr. Oetker Pastry Brush with Wooden
Handle 19,5x2,4 cm

DRO1638
€ 3,49

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Red Velvet Cake
- 150 g FunCakes Melts Wit
- FunCakes Deco Melts Oranje
- FunCakes Deco Melts Licht Blauw
- FunCakes Deco Melts Geel
- FunCakes Deco Melts Roze
- FunCakes Deco Melts Paars
- FunCakes Deco Melts Groen
- FunCakes Deco Melts Rood
- 200 ml water
- 100 g plantaardige olie
- 3 eieren (ca. 150 g)

Benodigheden

- FunCakes Baking Cups Wit pk/48
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Siliconen Traktatie Mould Hart
- Dr.Oetker Pastry Brush with Wooden Handle 19,5x2,4 cm

Stap 1: Voorbereidingen

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C) en zet de baking cups in de muffin tray.

Stap 2: Bereid de Red Velvet Cake

Maak 500 g FunCakes Mix voor Red Velvet Cake volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet het in de baking cups en bak de cakejes gaar in 19-23 minuten. Laat de cakejes afkoelen.

Stap 3: Maak het chocoladelaagje

Smelt de FunCakes Deco Melts zoals staat aangegeven op de verpakking. Smeer met een kwast een laagje chocolade in de siliconen mal en laat opstijven in de koelkast. Dit herhaal je minstens drie keer, totdat de chocoladelaag stevig genoeg is.

Stap 4: Vul de choco hartjes

Neem 8 of 9 cakejes uit de baking cups en verkruimel deze. Voeg aan de kruimels wat gesmolten FunCakes Deco Melts toe en kneed dit tot er een mooi deegje ontstaat.

Vul de chocoladehartjes in je mal nu met het deeg maar laat het deeg niet boven de rand uitsteken. Giet daar bovenop nog een laagje gesmolten Deco Melts zodat de hartjes volledig omhult zijn met chocolade. Laat de choco hartjes weer opstijven in de koelkast.

Tap 5: Decoreer de choco hartjes

Haal de hartjes voorzichtig uit de mal.



Verwarm wat rode FunCakes Deco Melts zoals op de verpakking staat aangegeven. Doe hier een druppel water bij zodat de consistentie iets dikker wordt. Op deze manier is het makkelijker om ermee te schrijven. Vul een spuitzak met de gesmolten Deco Melts en decoreer de hartjes met je eigen lieve berichtjes.

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door FunCakes.