

# Chocolade Valentijnshartjes

Bereidingstijd: 30 minuten

Aantal Personen: 1

## Ingredienten

- 200 gram pure chocolade

- 200 gram marsepein

- 60 gram gesmolten boter

## Bereiding

Maak van bakpapier een bakvorm met een opstaand randje van 20X20 cm. Rol de marsepein uit tot een vierkant van de zelfde grootte en leg dit op het bakpapier. De helft van de pure chocolade en de helft van de boter smelten. Roer dit door elkaar, laat het afkoelen en bestrijk de marsepein ermee. Laat de chocoladeglazuur drogen. Neem de chocolade-marsepein van het bakpapier en steek er met een hartvormig uitstekertje hartjes uit. Smelt de resterende chocolade en boter. Leg de hartjes met de marsepein naar boven op het bakpapier en bestrijk ze met het chocolademengsel. Laat het glazuur bij kamertemperatuur drogen.

## Opmerking

De hartjes kunnen van tevoren gemaakt worden. Bewaar ze in een afgesloten trommel op een koele plaats (koelkast) Ze zijn niet geschikt om in te vriezen.

Geef ze weg in een leuk doosje met een grootte strik erom heen en je maakt met valentijn de blits.