



⌚ ± 2 uur

 1 personen



Een gender reveal geo heart is een hart dat van chocolade is gemaakt. Het chocolade hart wordt in een hartvormige mal met hoeken gemaakt, dat wel iets weg heeft van een diamant. Tegenwoordig is het helemaal hip om in zo'n vorm iets te maken. In de vorm zitten roze of blauwe strooisels, afhankelijk natuurlijk van het geslacht van het kindje. Deze strooisels zijn aan de buitenkant niet te zien, dus het is echt een verrassing welke kleur erin zit. Aan de ouders, of juist de gasten, de eer om met een houten hamertje het hart open te breken. Zodoende komen namelijk de strooisels naar buiten waaraan te zien is wat het geslacht van het kindje is!

- 700 gram Callebaut Chocolade Callets wit;
- BrandNewCake chocolade kleurstof roze en blauw;
- BrandNewCake sprinkles blauw en roze;
- Geo heart mal;
- Houten hamertje;
- Beslagkom;
- Taartkarton.





Recept

1. Doe 2/3 van de Callebaut Chocolate Callets in een hittebestendige kom.
2. Zet de kom voor ongeveer 30 seconden in de magnetron op half vermogen.
3. Haal de kom uit de magnetron en roer de chocolade door.
4. Zet de chocolade nogmaals 30 seconden op half vermogen terug in de magnetron.
5. Haal de kom weer uit de magnetron en roer de chocolade weer door.
6. Als de callets volledig gesmolten zijn voeg je het overige 1/3 deel van chocolade aan de gesmolten chocolade toe en meng je dit door elkaar. Blijf je klontjes houden? Zet dan de kom voor 10 - 15 seconden terug in de magnetron, wederom op half vermogen en roer het daarna goed door.
7. Verdeel de chocolade over 2 schaaltes.
8. Kleur de chocolade in het ene schaalte roze en het andere schaalte blauw.
9. Giet de helft van de chocolade in de mal. Wil je net zo'n gaaf effect als op de foto? Doe de chocolade dan in hoopjes op de mal.
10. Verdeel de chocolade over de hele mal en laat het even uitharden.
11. Zorg voor getempereerde chocolade en giet vervolgens een nieuwe laag chocolade in de mal en laat dit even uitharden.
12. Schenk een tweede laag chocolade in de mal en laat het nu goed uitharden.
13. Haal het chocolade hart voorzichtig uit de mal.
14. Decoreer het hart met de overgebleven chocolade.
15. Strooi wat eetbare strooisels op de chocolade.
16. Leg op het taartkarton de roze of blauwe eetbare strooisels en eventueel ook cakesicles.
17. Leg het chocolade hart over de strooisels heen, zodat ze niet meer te zien zijn.

Handige informatie

Maak er eens toffe cakesicles erbij!

Het is super leuk om bij het gender reveal heart cakesicles te maken. Deze zijn namelijk ideaal om uit te delen tijdens een gender reveal party of een babyshower. Bovendien staan ze ook super leuk ter decoratie naast het hart. Wil je weten hoe je toffe gender reveal heart cakesicles kunt maken? [Bekijk dan ook dit recept!](#)

Deel jouw gender reveal hearts met ons!

Ga jij met ons recept zelf een gender reveal heart maken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 1kg (Art.nr.: W2NV-T78)
- 1 x BrandNewCake Chocolate Kleurstof Roze 11ml (Art.nr.: BNC00875)
- 1 x BrandNewCake Chocolate Kleurstof Blauw 11ml (Art.nr.: BNC00882)
- 1 x Siliconen Vorm Heart 22,5x23x6,5cm (Dinara Kasko) (Art.nr.: DNK03)
- 1 x BrandNewCake Sprinkles Lots of Love 80gr. (Art.nr.: BNC01178)
- 1 x BrandNewCake Sprinkles Sparkle of Blue 80gr. (Art.nr.: BNC01181)
- 1 x Houten Hamertje voor Chocolate 15cm (Art.nr.: BB200)
- 1 x Taartkarton Vierkant Goud/Zwart 24x24cm per stuk (Art.nr.: PZWG2424S2)
- 1 x Beslagkom kunststof, 24 cm. (Art.nr.: SB401)

