

Bladerdeeg hartjes met chocolade recept

 ± 1 uur

 6 personen



Op Valentijnsdag geven we de mensen die we liefhebben iets meer aandacht. We kunnen ze verrassen met een leuk cadeautje, maar iets lekkers gaat er ook altijd wel in. Met dit recept kun je deze super leuke bladerdeeg hartjes met chocolade maken. Het leuke aan deze hart lolly's is dat ze helemaal niet lastig zijn om te maken. Het is dan ook een leuke activiteit om met kinderen te doen. Wil jij zelf ook deze bladerdeeg hartjes met chocolade maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- Lollystokjes;
- Wilton Hartjes Koekjesuitsteker Glad Set/6, wij hebben een uitsteker van 9 centimeter gebruikt;
- 6 theelepels Choco Hazelnootpasta Biologisch 270g;
- 20 gram Callebaut Chocolade Callets Melk;
- Brand New Cake Confetti Hartjes mix;
- Bakplaat;
- Bakpapier;
- Deegroller.

Overige benodigdheden:

- Rol vers bladerdeeg;
- 1 eidooier;
- 1 eetlepel melk.



Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
3. Rol het bladerdeeg uit.
4. Rol met een deegroller over het bladerdeeg heen om het wat vlakker te maken.
5. Steek met de uitsteker 12 hartjes uit het deeg.
6. Leg 6 hartjes even apart.
7. Verdeel over de andere 6 hartjes de theelepels hazelnootpasta. Laat een halve centimeter langs de rand vrij.
8. Leg een lollystokje bovenop de pasta.
9. Leg de andere 6 hartjes erbovenop.
10. Druk met de tanden van de vork langs de rand het bladerdeeg tegen elkaar.
11. Leg de lolly hartjes op de bakplaat.
12. Meng de eidooier en de melk door elkaar heen.
13. Bestrijk de hartjes met het melk mengsel.
14. Bak de bladerdeeg hartjes in 10 á 12 minuten goudbruin.
15. Laat ze volledig afkoelen.
16. Smelt de chocolade au bain-marie.
17. Besprenkel de chocolade met een lepeltje over de hartjes heen.
18. Strooi er eventueel wat sprinkles overheen.

Handige informatie

Hoe kun je de bladerdeeg hartjes met chocolade het beste bewaren?

Het is handig om te weten hoe je de bladerdeeg hartjes met chocolade het beste kunt bewaren wanneer je er een aantal over hebt. Je kunt de hartjes het beste op een schaal bewaren en deze afdekken met aluminiumfolie. Dan bladerdeeg hartjes blijven dan ongeveer 3 dagen goed. De kans is wel groot dat het bladerdeeg wat minder knapperig wordt. Dit kun je verhelpen door ze je kunt ze dan het beste voor het serveren even op te warmen in de oven. Het bladerdeeg wordt dan vanzelf weer knapperig.

Bekijk ook eens onze andere Valentijnsdag recepten!

Vind jij het leuk om te bakken voor Valentijnsdag? Dan vind je het vast ook leuk om te weten dan wij een heleboel Valentijnsdag recepten op onze blog hebben staan. Zo hebben wij een aantal toffe koekrecepten voor Valentijnsdag. Bekijk het recept voor de [faultline koekjes voor Valentijnsdag](#) en het recept voor de [criss cross Valentijnsdag koekjes](#) maar eens. Deze koekjes zien er prachtig uit, waardoor ze super leuk zijn om uit te delen



aan jouw visite of als cadeautje te geven aan jouw Valentijn. Daarnaast hebben wij ook een recept voor een prachtige [rozentaart](#). Wil jij liever iets wat je makkelijker uit kunt delen? Maak dan eens deze leuke [mini hart koektaartjes](#). Ben je benieuwd naar al onze recepten voor Valentijnsdag? [Bekijk dan al onze Valentijnsdag recepten hier!](#)

Deel jouw bladerdeeg hartjes met chocolade met ons!

Heb jij ook met dit recept lekkere bladerdeeg hartjes met chocolade gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x PME lollystokjes 20cm 25 stuks (Art.nr.: LS173)
- 1 x Wilton Hartjes Koekjesuitsteker Glad Set/6 (Art.nr.: 2304-115)
- 1 x Choco Hazelnootpasta Biologisch 250g (Art.nr.: UD5000106)
- 1 x Callebaut Chocolade Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-EO-D94)
- 1 x BrandNewCake Confetti Hartjes mix 60gr. (Art.nr.: BNC00041)
- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

