



🕒 ± 1 uur

 ± 4 uur

 10 personen



Wat is een valentine's bark?

Benodigdheden uit onze webshop:

- Callebaut Chocolate Callets Ruby 400 gram;
- Callebaut Chocolate Callets Wit 75 gram;
- Sprinkles Be Mine;
- BrandNewCake Confetti Hartjes
- Sate prikkers;
- Wilton Bakvorm Vierkant 20x20cm;





écht alles om te bakken

- Bakpapier.

Recept

1. Smelt beide soorten chocolade au bain-marie.
2. Bekleed de bakvorm met bakpapier.
3. Giet de roze gesmolten chocolade over de bodem van de bakvorm heen.
4. Besprenkel met een lepel de witte chocolade over de ruby chocolade heen.
5. Ga een satéprikker en door de chocolade heen en weer.
Tip! Als je dat doet, krijg je een marble effect.
6. Strooi wat sprinkles over de chocolade heen.
7. Zet de chocolade minimaal 4 uur in de koelkast.
8. Breek de uitgeharde chocolade in brokken.

Tip! Als je dat doet, krijg je een marble effect.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere Valentijnsdag recepten!

Maak jij graag verschillende lekkernijen voor Valentijnsdag? Dan vind je het vast ook leuk om te weten dan wij nog een heleboel andere Valentijnsdag recepten op onze blog hebben staan. Bekijk het recept voor schattige [mini hart koektaartjes](#) en het recept voor [tic tac toe koekjes voor Valentijnsdag](#) 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 [rozenaart](#). Wil jij liever iets maken wat je makkelijk kunt uitdelen? Maak dan eens deze leuke [toetjes voor Valentijnsdag](#). Ben je benieuwd naar al onze recepten voor Valentijnsdag? [Bekijk dan al onze Valentijnsdag recepten hier!](#)

Bekijk eens ons Valentijns assortiment

Wil jij graag zelf iets lekkers bakken voor Valentijnsdag? Dan vind je het misschien leuk om te weten dat wij een ruim Valentijns assortiment op onze website hebben. Hier vind je allerlei verschillende producten die je kunt gebruiken voor het maken van de lekkerste én mooiste Valentijns baksels. Van decoraties tot aan bakmixen en van vullingen tot aan kleurstoffen. [Bekijk ons Valentijns assortiment hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte Valentine's bark aan ons zien!

Ben jij van plan om met ons recept ook een Valentine's bark te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe deze is 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 Callebaut Chocolate Callets Ruby (RB1) 400g (Art.nr.: CHR-R36RB12-E0-D94)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 x Sprinkles Be Mine 90g (Art.nr.: BS003)
- 1 x BrandNewCake Confetti Hartjes mix 60gr. (Art.nr.: BNC00041)
- 1 x Wilton Bakvorm Vierkant 20x20cm (Art.nr.: 2105-956)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Sateprikker 25cm 100st. (Art.nr.: KP022)

