

HARTIG VALENTIJNSHART

14 februari komt weer dichterbij. Valentijnsdag, de dag waarop mensen hun geliefde letterlijk of figuurlijk in de bloemetjes zetten. Maar, niet iedereen is dol op (weeral) bloemen of lingerie. Inspireer jouw klanten met een origineel cadeau!

Een Valentijnshart is de perfecte zoete zonde! Een heerlijk hartvormig bladerdeeggebak met slagroom en rode vruchten met liefde gebakken. Succes gegarandeerd!



BENODIGDHEDEN

- Bladerdeeg
- Geschaafde amandelen
- Eistrijksel
- Banketbakkersroom
- Rood fruit (gebonden)
- Slagroom
- Bloemsuiker

RECEPT:

- Rol het bladerdeeg uit op 4 mm.
- Steek het bladerdeeg uit in hartvorm, prik enkele gaatjes, strijk af met ei en bestrooi met geschaafde amandelen.
- Laat het deeg ± 2 uur rusten voor het afbakken.
- Baktijd: ± 15 – 20 minuten (afhankelijk van de grootte) op 210°C.
- Na het bakken laten afkoelen, horizontaal doorsnijden en indien nodig de deegvliezen verwijderen.
- Breng banketbakkersroom aan en decoreer met rood fruit.
- Spuit de randen af met slagroom.
- Plaats het bovenste deel terug en bestrooi met bloemsuiker.
- Afwerken naar keuze.