

Marsepein Valentijns harten/ Marzipan Valentine hearts



Boodschappen voor 4-6 harten

- 1 vanille cake
- 1/4 l slagroom
- zakje klopfix
- rode jam
- rode marsepein

Zo maak je deze zoete harten

Steek harten uit de cake (zelfgebakken of gekocht) en besmeer ze met rode jam naar smaak.

Klop de slagroom met Klopfix goed stijf en strijk royaal slagroom op de jam.

Dek de slagroom af met een tweede hart van cake.

Rol rode marsepein dun uit tussen vershoudfolie of bakpapier.

Steek met een vorm (een maat groter dan de cake) harten uit.

Bestrijk de bovenkant met slagroom en leg de marsepein erop.

Rek de marsepein aan de randen voorzichtig nog wat op en snij het teveel aan marsepein rondom netjes af.

Zet de harten 30 min. afgedekt in de ijskast om op te stijven.

Zo is het hart klaar maar met eetbare stift kun je er iets leuks op schrijven.

Voor kids is deze manier misschien gemakkelijker!

Een marsepein hart in de dezelfde maat als het cakehart uitsteken.

Een strip marsepein afsnijden en rondom het hart zachtjes aandrukken.

De randen voorzichtig aandrukken met een druppel water, om ze vast te plakken. Klaar!

De harten zijn groot genoeg om samen te delen.

Marsepein Valentijns harten/ Marzipan Valentine hearts



Shopping list for 4-6 hearts

1 vanilla cake
1/4 l whipped cream
red jam
red marzipan

How to make these sweet hearts

Cut out hearts from the cake (homemade or purchased) and spread them generously with red jam.

Whip the cream stiff and spread whipped cream on the jam.
Cover the cream with a second heart cake.

Roll red marzipan thinly between cling film or baking paper.

Cut out heart shapes one size larger than the cake hearts.

Spread whipped cream on top and around the cake and put the marzipan on it.

Stretch the marzipan around the edges gently to make it fit.

Cut the excess marzipan around the heart neatly off.

Put the hearts covered with cling film for 30 min. in the refrigerator to stiffen.
Now the hearts are ready, but with edible marker maybe you like to write on them.

For kids, this way might be easier!

Cut marzipan in the same size as the cake hearts.

Cut also a strip marzipan and press it all around the hearts.

Press the edges gently together with a drop of water, to make the marzipan stick.

The hearts are big enough for two to share.