

Zoete witte chocoladehartjes

ongeveer 15 stukken    eenvoudig tot 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de hartjes:

150 g witte chocolade
Dr. Oetker Strooifeest

Hak de witte chocolade in grote stukken en laten deze smelten. Vul de siliconen hartjes vorm met de gesmolten chocolade. Beleg deze onmiddellijk met de suikerversieringen van het Strooifeest. Laat de hartjes gedurende 2 uur vast worden in de koelkast en haal ze voorzichtig uit de vormpjes.