

Recept bij:

# Help! De meester is een vreetzak!

door Selma Noort

Uitgeverij de Inktvis



## HOE MAAK JE EEN HARTENDIEF?

*Je hebt nodig:*

- een pak muisjes (blauwe of roze)
- een reep witte chocola van 100 gram
- een zak gedroogde rode vruchtjes (of rozijnen)
- drie koekvormpjes (hartjes!)
- een glad werkvlak
- een mes
- een schaal (geschikt voor de magnetron)
- een stuk bakpapier
- een pannenlap
- een lepeltje

## Zo maak je het:

Snij de reep in stukjes en doe deze in de schaal.

Spoel de vormpjes af met koud water en droog ze niet af.

Leg de (natte) vormpjes (met de scherpe kant naar boven) op een stuk bakpapier.

Zet de schaal met de chocola 50 seconden in de magnetron op de hoogste stand.

Neem het er uit (met de pannelap, heet!) en roer de chocola goed door.

Zie je nog klontjes? Doe de schaal nog 10 seconden in de magnetron.

Lepel een bodem chocola in de vormpjes.

Strooi rode vruchtjes en muisjes er op (niet te veel).

Lepel hier weer chocola over heen tot de vorm vol is.

Lik het schaalpje uit!

Laat de vormpjes op het bakpapier liggen tot de chocola koud is (20 min.)

Leg het bakpapier met de vormpjes er op nog een uur in de koelkast.

Is je hartendief nu goed hard?

Duw hem voorzichtig uit de vorm op een bord.

## Smullen maar!



Illustraties boek en dit recept: Sylvia Weve

Meer weten over Selma Noort? Kijk op [www.selmanoort.nl](http://www.selmanoort.nl)

Het boek is verkrijgbaar bij de boekhandel of via [www.inktvis.nl](http://www.inktvis.nl)

Het boek maakt deel uit van de Kokkel-reeks:

makkelijk te lezen en toch spannend en stoer.

