



Desserten

Chocoladetruffels

Voor 5 personen.

Ingrediënten

100 milliliter slagroom
200 gram pure chocolade (grof gehakt)
50 gram melkchocolade (geraspt)
100 gram boter (op kamertemperatuur)

Bereidingswijze

Verhit de slagroom tot tegen het kookpunt. Doe de chocolade in een kom en schenk er de hete slagroom al roerend bij. Roer tot de chocolade is opgelost. Roer de boter erdoor en laat 2 uur afkoelen in de koelkast. Vorm met koude handen ovale balletjes van de afgekoelde chocolade.

Haal ze door de geraspte chocolade en zet ze nog even koel. De truffels blijven 4 à 5 dagen goed in een afgesloten bakje in de koelkast. Je kan de truffels ook door cacao poeder, kokos, amandelschilfers,... wentelen.

