



Desserten

Chocolade truffels

Voor 4 personen.

Ingrediënten

350 gram pure chocolade (gehakt)
30 gram cacaopoeder
1 deciliter volle room
1 zakje vanillesuiker
2 vanillestokjes
50 gram boter

Chocolade truffels zijn pralines van pure chocolade. Deze lekkernij is gevuld met botercrème en omhuld met cacaopoeder.

Probeer ze snel uit!

Bereidingswijze

Schraap de vanillezaadjes uit het stokje en voeg ze samen met de vanillesuiker toe aan de room.

Breng room aan de kook, haal van het vuur en voeg al roerend de chocolade eraan toe tot deze gesmolten is.

Mix de boter door de chocoladeganache. Laat hierna het mengsel afgedekt in de koelkast staan gedurende minimum 1,5 u.

Haal het mengsel uit de koelkast en maak er met een warme ijsschep gelijke balletjes van.

Rol de balletjes door het cacaopoeder en smullen maar!

Varieer naar hartenlust:

Wikkel je balletjes eens in fijn gemalen speculaas in plaats van cacaopoeder of verwerk 50 g bresilienne nootjes in de vulling voor je hem in de koelkast plaatst.

FINISHING TOUCH

Verpak de truffels in een leuk doosje of zakje. Stop er eerst wat bakpapier in voor een luxueuze uitstraling. Een strik errond, een persoonlijke boodschap en je zelfgemaakte cadeautje is klaar!

