

Chocoladetruffels



Hoe lang doe je erover om de truffels te maken?:

Ongeveer half uur (+2 uur koelen)

Welke materialen heb je nodig?

- Kom om de chocolade in te laten smelten
- Pottenlikker
- Mixer voor de slagroom
- Pannetje met water voor de kom met chocolade in te zetten om te laten smelten
- Bakjes om de eventuele versiering in te doen.

Welke ingrediënten heb je nodig?

- 275gr pure chocolade
- 125gr witte chocolade
- 220gr slagroom
- 15 gr vanille poeder
- 5 gr rum of andere drank
- 400 gr melk chocolade
- Versiering 1 pak cacao poeder (*zie tip onderaan het recept voor ingrediënten om de balletjes mee te versieren*)

Hoe maak je de chocoladetruffels?

- Chocolade witte 125 gr en puur 275 gr in kleine stukjes snijden
- Pannetje water opzetten.
- Als het water heet is, de kom met de stukjes chocolade op het pannetje zetten en de chocolade zo laten smelten (Au bain-marie)
- Slagroom met vanille suiker opkloppen
- De opgeklopte slagroom met de gesmolten chocolade mengen
- Als het gemend is, alles koud laten worden
- Van deze massa vervolgens balletjes draaien van 1,5 cm groot . (De massa mag af en toe even gekneet worden, zodat je er makkelijker balletjes van draaien).
- Deze balletjes twee uur in de diepvries leggen
- Als de balletjes bijna lang genoeg in de diepvries hebben gelegen, dan mag je de 400 gr melk chocolade laten smelten. (Hiervoor kan ook witte chocolade gebruikt worden)
- Haal de balletjes na twee uur uit de diepvries. Prik ze aan een prikker en dep ze vervolgens in de gesmolten chocolade. Rol ze dan meteen door het cacao poeder zo dat de versiering goed aan de balletjes blijft plakken er aan blijft zitten

TIP: de cacao kun je ook vervangen door hagelslag ,vruchten hagel ,vlokken of muisjes