



Chocoladetruffels



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 deciliter volle room
50 gram roomboter
200 gram pure chocolade (fijngesneden)
1 eetlepel whiskey (of een andere sterke drank/likeur naar smaak)
1 snuifje zout
20 gram cacaopoeder
hazelnooten (gemalen)
pistachenoot (gemalen)

Bereidingswijze

- 1.** Giet de room in een steelpan en breng tot nét onder het kookpunt.
- 2.** Voeg de roomboter toe en laat ze smelten.
- 3.** Doe de chocolade in een kom en giet de hete room hier bovenop. Roer goed tot je een egaal, gesmolten mengsel hebt.
- 4.** Breng op smaak met een snuifje zout en de whiskey.
- 5.** Dek dit mengsel af en laat minstens twee uur opstijven in de koelkast.
- 6.** Rol hier balletjes van en rol ze door cacaopoeder, de hazelnootjes of pistachenootjes.