



Truffels met Baileys



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

200 gram pure chocolade
200 gram melkchocolade
3/5 deciliter baileys (irish cream)
1 1/2 eetlepels koffiebonen (espresso, fijngemalen)
1 snuifje zout
3 eetlepels cacaopoeder
3 eetlepels kokos (geraspt)
3 eetlepels sprinkels

Bereidingswijze

- 1.** Snij alle chocolade in stukjes en doe ze samen met de Baileys in een steelpan. Laat op een zacht vuurtje smelten en haal van het vuur.
- 2.** Voeg de fijngemalen koffiebonen en het zout toe. Roer goed, dek af en zet in de koelkast voor 1 uur.
- 3.** Rol balletjes van het mengsel en rol de balletjes door cacaopoeder, kokosrasp en/of sprinkels.