

Recept slagroomtruffels

BENODIGDHEDEN

150 cc slagroom op kamertemperatuur
150 gram poedersuiker
150 gram roomboter
Plaat die in de vriezer past
Bakpapier
Spuitzak
Cacaopoeder
500 gram pure chocoladecallets



BEREIDINGSWIJZE

Doe de poedersuiker en roomboter bij elkaar in een kom en klop dit met een mixer tot een luchtige massa. Voeg hierna de slagroom in kleine beetjes toe.

Klop dit geheel 10 minuten op hoge snelheid op.

Leg het bakpapier op de plaat. Vul de spuitzak met het mengsel en spuit hier toefjes of strookjes van.

Zet het in de vriezer tot de slagroom goed is ingevroren.

Doe de chocoladecallets in een kom en smelt dit au bain-marie of in de magnetron (goed blijven roeren!) tot maximaal 35 graden.

Doop de slagroomtoefjes daarna met een vork in de chocolade en leg ze in de cacaopoeder. Bedek de bovenkant ook met cacao.

Laat het een paar minuten drogen en uw zelfgemaakte slagroomtruffels zijn klaar voor consumptie!