



Witte Chocoladetruffels

Laat je liefde zien met deze heerlijke Witte Chocoladetruffels. Deze truffels maak je gemakkelijk zelf van de echte Callebaut chocolade en vul je met aardbeien crème. Decoreer de chocoladetruffels met sprinkles en kokos rasp. Perfect voor Valentijnsdag, maar ook voor Moederdag!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Chocolade Melts Wit 350g

F30115
€ 13,99



FunCakes Smaakpasta Aardbei 120g

F56220
€ 5,89



Callebaut Chocolade Callets Wit 400g

CB556704
€ 9,69



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,15



Wilton Spuitmondje Round #2A

02-0-0163
€ 2,35



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733
€ 3,85



Dr. Oetker Traditionele Verstelbare Koekjesbakplaat 33x37-52cm

DRO1454
€ 24,99



ScrapCooking Digitale Voedselthermometer

SC5179
€ 23,29

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Botercrème 200 g
- FunCakes Chocolade Melts Wit 500 g
- FunCakes Smaakpasta Aardbei
- Callebaut Chocolade Callets -Wit- 100 g
- 200 ml water
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- Zak fijn geraspte kokos

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Decorating Tip Round #2A
- Dr. Oetker Tradition Adjustable Baking Cookie Tray 33x37-52cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Scrapcooking Digital Food Thermometer
- Chocolade smelter of magnetron bestendige glazen schaal
- Cocktailprikker

Stap 1: Maak de botercrème

Maak 200 gram FunCakes Mix voor Botercrème aan zoals is aangegeven op de verpakking en zet het een uur weg. Maak verder af zoals is aangegeven en breng het op smaak met de smaakpasta aardbei. Doe dit in een spuitzak met spuitmondje 2A en spuit op een plaat bekleed met bakpapier dikke botercrèrestrepen van ongeveer 5 cm. Steek er schuinweg een cocktail prikker in en zet het een uur in de vriezer.

Stap 2: Smelt de witte chocolade melts

Smelt 500 gram witte chocolade melts in de smelter* op 45 °C. Als de chocolade helemaal is gesmolten breng je de temperatuur terug naar 29 °C en voeg je 100 gram witte chocolade callets erbij. Laat dit oplossen in de warme chocolade en zorg dat voor het verwerken de chocolade precies 29 °C heeft. Gebruik hiervoor de chocolade thermometer om te checken. Als je het te heet of te koud verwerkt dan krijgt de chocolade een doffe waas en het 'knakt' niet, hierdoor zal het ook snel wegsmelten tussen je vingers.

*Als je geen smelter hebt kan je ook in de magnetron je chocolade verwarmen. Doe dit op 450W onder af en toe doorroeren. Als alles gesmolten is roer je de 100 gram witte callets erbij en laat het afkoelen tot 29 graden. Gebruik hiervoor de thermometer om te checken. Let op! Doordat de magnetron veel heter verwarmt als een chocolade smelter duurt het ook veel langer voordat de chocolade op de juiste temperatuur is en dus verwerkbaar is! Verwerk de chocolade op precies 29 graden.

Stap 3: Maak de chocoladetruffels

Doe de geraspte kokos in een platte wijde schaal. Haal per vijf de helft van de botercrèrestrepen uit

de vriezer en dip ze in de chocolade. Zet ze in de schaal met kokos en bedek ze hier helemaal mee. Laat ze in de koelkast 15 minuten opstijven. Haal hierna pas de prikker eruit.

Stap 4: Decoreer de chocoladetruffels

Bekleed een plaat met een vel bakpapier. Dip de overgebleven botercrème strepen in de chocolade en leg ze op het bakpapier en strooi er direct de hartjes overheen. Laat ze 15 minuten in de koelkast opstijven. Haal hierna de prikker eruit.