Slagroom truffels

Deze heerlijke slagroom truffels maak je van de FunCakes voor botercrème en de slagroom. Daarna doop je ze in de gesmolten chocolade. Deze truffels zijn perfect voor bij de koffie of een heerlijke high tea. In dit recept maken we de truffels van pure chocolade, maar je kunt ze natuurlijk ook van melk en witte chocolade maken.

Boodschappenlijstje

FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,25

FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09

FunCakes Chocolade Melts Puur 350g

F30105
€ 9,95

Overige benodigdheden voor 30 grote of 50 kleine slagroomtruffels:

- 150 gram roomboter op kamer temperatuur
- 200 ml slagroom
- 100 gram cacaopoeder (25 gram in een bakje met opstaande rand, 75 gram in een cacao strooier)
- Cocktail prikkers
- Bakpapier
- Klein dienblad

Voeg de slagroom toe aan de 150 gram mix voor botercrème en laat dit een half uurtje staan. Sla dan met de mixer de roomboter luchtig tot hij licht van kleur is, voeg de mix met slagroom toe en mix op middelmatige snelheid tot het een homogene massa is.

Schep met 2 lepels mooie quenelles van de vulling op een dienblad bekleedt met bakpapier (of spuit met spuitmondje 12 mooie toefjes). Steek in elke quenelle of toef een cocktail prikker en zet het dienblad voor minimaal 30 minuten in de vriezer.

Smelt de 400 gram chocolade melts, bij voorkeur in een chocolade smelter, omdat deze de chocolade vloeibaar houdt, door de koude quenelles koelt de chocolade erg snel af. Zodra de quenelles geheel bevroren zijn, haal je deze in porties van 5 uit de vriezer.

Pak de quenelle bij de cocktail prikker en doop deze geheel onder in de chocolade, houdt de truffel nu horizontaal en tik de overtollige chocolade van de truffel. Zet de truffel op het bordje met het laagje cacaopoeder en strooi met de strooier cacao over de truffel tot deze in zijn geheel bedekt is. Tik de overtollige cacao poeder voorzichtig van de truffel op de zijkant van het bakje, wees voorzichtig want de chocolade is nog niet geheel hard. Zet de truffel op een bord om de chocolade te laten stollen.

Herhaal dit tot alle truffels voorzien zijn van een laagje chocolade en cacao. Haal nu de cocktail prikkers uit de truffels, en dien deze op in een mooie schaal.

De truffels dienen koel bewaard te blijven en zijn in de koelkast ongeveer 3 dagen houdbaar. De truffels kunnen goed ingevroren worden en blijven dan 3 maanden houdbaar. Ontdooien in de koelkast.

Je kunt naar eigen inzicht ook smaak toevoegen, varieer eens door een scheutje rum aan de FunCakes mix voor Botercrème en slagroom toe te voegen of maak eens champagne truffels. Maar ook met de smaakstoffen van FunCakes kun je heerlijk variëren.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.