

RECEPT HEMELSE CHOCOLADE TRUFFELS

Chocoladetruffels smaakten nog nooit zo lekker. Dat komt doordat er een scheut van ons Heilig Neutje in zit. Chocolade maakt gelukkig. Chocolade in combinatie met een heilig neutje maken nóg gelukkiger.

Ingrediënten

100 g pure chocolade (minimaal 70%)

50 g poedersuiker

50 g boter

2 el slagroom of volle melk

1 eierdooier

2 tl roze peperkorrels

2 el Heilig Neutje

4 el cacao-poeder

Bereiding

Smelt de chocolade met de boter au bain marie. Voeg de suiker roerend toe totdat dit is opgelost en sla met een garde de dooier erdoorheen. Maal de roze peper in een vijzel en roer het door het chocolademengsel. Roer het Heilig Neutje er langzaam doorheen. Laat het chocolademengsel ongeveer een uur in de koeling staan.

Doe de cacao-poeder in een kom. Maak met je handen van een bolletje van het chocolademengsel ter grootte van een walnoot. Haal dit bolletje door de cacao-poeder en leg de truffel op een schaal. Leg ze nog even in de koeling voordat je ze serveert.