

Chocolade truffels / Chocolate truffles



De boodschappen

80 gram boter

300 gram pure chocolade

4 eetlepels Grand Marnier of naar smaak

200 ml slagroom

1 theelepel instant koffiempoeder

6 eetlepels cacao

Dit simpele recept om zelf heerlijke chocolade truffels te maken is echt wat voor snazzie. Niet voor kids dit keer want er gaat Grand Marnier in.

Zo maak je 32 chocolade truffels

Vermeng de boter met de room op een laag pitje.

Hak intussen de chocola in grove stukken en doe ze in een hittebestendige kom.

Breng de botermix aan de kook, roer het door en **schenk het over de chocolade.**

Voeg ook de koffiempoeder toe en klop alles stevig door elkaar.

Vul een schaal met ijsblokjes en een laagje koud water en zet daar de schaal met het chocolademengsel in.

Klop het mengsel stevig tot het dikker wordt (+/- 5 min.).

Doe de Grand Marnier erbij en klop het stevig.

Schep het mengsel als te vormen is in een spuitzak.

Spuit truffels op een bakblik dat met bakpapier is bedekt, zet het een paar uur in de ijskast.

Rol de koude truffels door de cacao, tik teveel cacao af.

Chocolade truffels / Chocolate truffels



Shopping list

80g butter

300g dark chocolate

4 tablespoons Grand Marnier or to taste

200ml double cream

1 teaspoon instant coffee powder

6 tablespoons cocoa

This simple recipe to make delicious chocolate truffles is typically a snazzie recipe.

Not for the kids because this time they are made with Grand Marnier.

How to make 32 chocolate truffles

Combine the butter with the cream on low heat.

Meanwhile chop the chocolate roughly, place the chocolate pieces into a heat proof bowl.

Bring the butter mixture to the boil, stir it and pour it over the chocolate.

Add the coffee powder to the mixture, whisk until combined.

Fill a bowl with ice cubes and some cold water then place the bowl with the chocolate mixture in it.

Beat the mixture until it thickens (+/- 5 minutes), add the Grand Marnier and beat it in too.

When the mixture holds shape spoon it into a piping bag.

Pipe truffles onto a baking tray covered with waxed paper.

Place the tray for two hours into the fridge.

When set roll the truffles into the cocoa, tap off the excess of cocoa.