

Oreo Ladoo / Oreo Ladoo



Boodschappenlijstje

60 ml verse slagroom
200 gram Oreo koekjes
60 gram melkchocolade

80 gram melkchocolade
80 gram witte chocolade
80 gram pure chocolade
gekleurde sprinkeltjes

Zo maak je Oreo Ladoo

Verwijder het botercrème-midden van elk koekje.

Hou de botercrème op je handpalm en vorm het tot een bolletje, zet weg.

Smelt 60 gram melkchocolade met de slagroom, roer en de ganache is klaar.

Doe de oreo-koekjes in de keukenmachine en verkruimel het fijn

Zorg ervoor dat er geen grotere stukjes in zitten.

Voeg de verkruimelde koekjes aan de ganache toe en meng het goed.

Zet dit mengsel een paar minuten in de ijskast.

Om de ladoo te maken neem je een theelepel van het ganachemengsel.

Rol een balletje tussen je handen met in het midden de gekoelde botercrème.

Leg de balletjes op een ingevette schaal en zet ze terug in de ijskast.

Smelt de witte chocolade en de resterende melkchocolade.

Doop elke Ladoo op een prikker in de gewenste kleur chocolade.

Je kunt ook een ontwerp met een contrasterende chocolade te maken.

Laat de chocolade op kamertemperatuur harden.

Nu zijn de Ladoo klaar om te serveren.

Bewaar ze in de ijskast, maar in +/- 5 dagen moeten ze gegeten zijn!

Oreo Ladoo / Oreo Ladoo



Shopping list

60 ml fresh double cream
200g Oreo cookies
60g milk chocolate

80g milk chocolate
80g white chocolate
80g dark chocolate
coloured sprinkles

How to make Oreo Ladoo

Take all the cookies and remove the butter cream center from each cookie. Keep the butter cream on your palm, roll it into a sphere between your hand.

Put the cream and 60 grams dark chocolate and melt it au bain marie.

In a food processor pulse the Oreo biscuits until fine and crumbly.

Make sure there are no solid chunks and add the mixture to the ganache.

Mix it well until combined and refrigerate the mixture for a few minutes.

To make the Ladoos, take a tea spoon of the ganache mixture.

Make a round sphere in between your palms.

Add the chilled butter cream In the center.

Place all these rounds on a greased dish and refrigerate again.

Melt white chocolate and remaining dark chocolate in separate bowls.

Dip each truffle into your desired colour of chocolate.

You can make a design with a contrasting chocolate colour or use sprinkles.

Let the chocolate firm at room temperature and the Ladoos are ready to serve.

They can also be refrigerated but consume them within the week!