

Mokka Truffels / Mocha Truffles



Boodschappenlijst

200 ml slagroom

50 gram fijne suiker

300 gram pure chocolade (70%), klein gehakt

50 gram zachte boter

4 eetlepels sterke espresso, afgekoeld

2 eetlepels Tia Maria of Disaronno

4 eetlepels cacao, gezeefd, voor coating

Zo maak je Mokka Truffels

Verwarm in een pan de room en de suiker tot ze net koken; neem de pan van het vuur.

Doe de chocolade, boter, koffie en likeur in een kom.

Giet de hete room erover en laat 2 minuten staan en roer vervolgens tot het mengsel glanzend is.

Koel af en laat het een nachtje harden in de ijskast, of tot het mengsel stevig is.

Rol theelepels van het mengsel in balletjes.

Rol de balletjes door de cacao en doe ze in een luchtdicht bakje, bekleed met bakpapier.

Laat de mokka-truffels in de koeling staan tot ze klaar zijn om in te pakken.

Tip!

Bewaar de truffels in een luchtdicht doosje in de ijskast, maximaal een week.

De truffels kunnen ook worden ingevroren.

Mokka Truffels / Mocha Truffles



Shopping list

200ml double cream

50g light muscovado sugar

300g dark chocolate (70%), chopped

50g soft butter

4 tablespoons strong coffee or espresso, cooled

2 tablespoons Tia Maria or Disaronno

4 tablespoons cocoa, sifted, for coating

How to make Mocha Truffles

In a pan, heat the cream and sugar until just boiling; take it off the heat.

Put the chocolate, butter, coffee and liqueur in a bowl, pour over the hot cream, set aside for 2 minutes. Then stir until the mixture looks glossy. Cool, then chill overnight, or until the chocolate mixture has set.

Roll teaspoonfuls of the mixture into balls.

Then roll the balls in cocoa and transfer to an airtight container lined with baking paper.

Chill the mocha truffles until ready to wrap.

Tip!

Store the truffles in an airtight container in the fridge, for up to a week.

The truffles can also be frozen.