

Ingrediënten

250 gram roomboter 250 ml
slagroom 250 gr fijne kristalsuiker
ca. 400 gram chocolade
cacaopoeder

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Slagroomtruffels

Ruwe bolster, blanke pit.. een ouderwets lekkere slagroomtruffel zoals je die bij de betere banketbakker koopt

Vorbereiding

Kook slagroom en suiker op een laag pitje totdat alle suiker is opgelost. Af laten koelen tot ca. 20 graden

Bereidingswijze

Roer de boter romig. Voeg de suikersiroop in beetje toe, zodat het goed wordt opgenomen. Doe de ontstane smurrie over in een spuitzak. Spuit op bakpapier streepjes van ca. 2-3 cm lengte, en bevries deze in ca. 45 minuten in de diepvriezer. Smelt de chocolade au bain marie, en haal telkens max. 10 streepjes uit de vriezer. Haal deze door de chocolade (dit gaat het makkelijkst met 2 vorken en rol ze door de cacao poeder. Op laten stijven; dit mag in de koelkast. Je kunt ze ook meteen invriezen; ze zijn dan max. 2 maanden houdbaar (als je dat volhoudt...)