

Chocoladetruffels

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 deciliter volle room
50 gram roomboter
200 gram pure chocolade (fijngesneden)
1 eetlepel whiskey (of een andere sterke drank/likeur naar smaak)
1 snuifje zout
20 gram cacaopoeder
hazelnoten (gemalen)
pistachenoot (gemalen)

Bereidingswijze

1. **Giet de room in een steelpan en breng tot nét onder het kookpunt.**
2. **Voeg de roomboter toe en laat ze smelten.**
3. **Doe de chocolade in een kom en giet de hete room hier bovenop. Roer goed tot je een egaal, gesmolten mengsel hebt.**
4. **Breng op smaak met een snuifje zout en de whiskey.**
5. **Dek dit mengsel af en laat minstens twee uur opstijven in de koelkast.**
6. **Rol hier balletjes van en rol ze door cacaopoeder, de hazelnootjes of pistachenootjes.**