



Chocolade truffels

20 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 30 Min.



Ingrediënten:

Basis recept voor slagroom truffel vulling:

125 g roomboter (op kamertemperatuur)
125 g poedersuiker
75 ml slagroom
1 zakje Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

Voor decoratie:

1 beker Dr. Oetker Choco Dip bruin

Chocolade truffels:

1 zakje Dr. Oetker Cake & Taart Vulling Choco
cacao voor decoratie

Extra nodig:

mixer met gardes
snijplank
bakpapier
cocktailprikker
schaal
spuitzak of 2 tl

- 1 Mix de roomboter, poedersuiker, slagroom en vanillesuiker in 5 tot 7 minuten tot een mooie stevige massa.
- 2 Voeg het zakje Dr. Oetker Taart & Cake Vulling Choco toe aan de slagroomvulling en mix het door tot het mooi gemarmerd is.
- 3 Leg een vel bakpapier op een snijplank. Doe de slagroom truffel vulling in een spuitzak en maak kleine ronde toefjes/bolletjes op het bakpapier (of maak met twee theelepels kleine bergjes). Steek in elk slagroomvulling bolletje een cocktailprikker. Zet de bolletjes ongeveer 15 minuten in de vriezer.

Opstijftijd: 15 Minuten

- 4 Smelt de Chocodip volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 5 Leg een velletje bakpapier op het aanrecht. Doe de cacao in een grote schaal.
- 6 Haal de truffels uit de vriezer en pak ze bij de cocktailprikker en haal ze door de gesmolten Chocodip. Laat de truffels even uitdruppen en zet ze in de schaal met cacao. Bedek de chocoladetruffels met behulp van een lepeltje, helemaal met cacao en laat ze even in de schaal staan, totdat de chocodip hard is.





- 7 Leg ze daarna op het bakpapier. Draai dan voorzichtig de stokjes uit de Chocolate truffels en bewaar ze in de koelkast.

Tips van de Consumentenservice

- Wil je de andere truffels op de foto ook maken? Bekijk dan het recept voor [Kokos slagroomtruffels](#) en [Chocolate truffels](#).

