



# Kokos slagroomtruffels

20 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 30 Min.



## Ingrediënten:

### Kokos-slagroomtruffelvulling:

125 g roomboter (op kamertemperatuur)  
125 g poedersuiker  
75 ml slagroom  
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker  
75 g geraspte kokos (waarvan 25 g voor decoratie)

### Voor decoratie:

1 beker Dr. Oetker Choco Dip bruin

### Extra nodig:

mixer met garden  
snijplank  
bakpapier  
cocktailprikker  
schaal tje  
spuitzak of 2 tl

- 1 Mix de roomboter, poedersuiker, slagroom en vanillesuiker in 5 tot 7 minuten tot een mooie stevige massa.
- 2 Voeg 50 g geraspte kokos toe aan de slagroomvulling en mix het zodat het goed gemengd 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 25 g geraspte kokos in een schaal tje.
- 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 bestrooi ze met een beetje geraspte kokos. Zet ze op het bakpapier en laat ze even staan zodat de Chocodip hard wordt.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



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

Tips van de Consumentenservice

- Wil je ook de andere truffel recepten van de foto maken? Ga daar naar het recept voor [Salted Caramel truffels](#) en [Chocolade truffels](#).

