Speculaas-bonbons / Speculaas truffles



Boodschappenlijstje voor ongeveer 20 speculaas-bonbons
250 gram speculaas
70 gram mascarpone of clotted cream
150 gram melk-, puur- en/of witte chocolade
Optioneel: rolfondant in diverse kleuren

Zo maak je Speculaas truffels
Maal de speculaasjes in een keukenmachine of sla ze tot kruimels in een zak.
Roer de mascarpone door de speculaaskruimels.
Rol balletjes tussen je handen, leg ze 30 minuten in de ijskast.

Smelt de chocolade au bain marie en laat het wat afkoelen..
Rol de speculaasballetjes er kort door.
Neem ze uit de chocolade met een vork en tik teveel aan chocolade af.

Leg de truffels op bakpapier en laat de chocolade harden.
Of zet ze in de koelkast en dan wordt de chocolade sneller hard.

Ondertussen snijden de mini-monstertjes leuke Sint-figuurtjes uit fondant, om op de speculaas bonbons te plakken!

Speculaas-bonbons / Speculaas truffles



Shopping list for about 20 specelaas Truffles
250g speculaas
70g mascarpone or clotted cream
150g milk, dark and/or white chocolate
Optional: fondant icing in various colours

How to make Speculaas truffles
Grind the speculaas cookies in a food processor or crush into crumbs in a bag.
Fold the mascarpone into the speculaas crumbs.
Roll small balls between your hands, place in the refrigerator for 30 minutes.

Melt the chocolate in a bain-marie and let it cool slightly.

Quickly cover the speculaas balls with the chocolate.
Remove them from the chocolate using a fork and tap off the chocolate excess.

Place the truffles on waxed paper and let the chocolate set.
Or put them in the refrigerator, then the chocolate will harden faster.

Meanwhile the mini-monsters cut cute Sinterklaas figures out of fondant icing, to stick on the speculaas truffles!