

Oreo Cheesecake Truffels / Oreo Cheesecake Truffles



Boodschappenlijstje

1 pakje Oreo's
200 gram roomkaas, kamertemperatuur
200 gram melk chocolade
25 gram witte chocolade **of**
gekleurde sprinkeltjes

Zo maak je Oreo cheesecake truffels

Verkruimel de Oreo's in grove stukken en doe de kruimels met de roomkaas in de mixer.
Mix tot het goed gemengd is.

Rol het mengsel in twintig balletjes en leg ze op een schaal met bakpapier.
Laat de truffels minimaal dertig minuten in de ijskast opstijven.

Smelt de chocolade au bain marie en prik de truffels aan een houten prikker.
Rol ze door de gesmolten chocolade en tik teveel chocolade voorzichtig af.

Leg de truffels weer terug op het bakpapier en laat de chocolade even harden.
Smelt de witte chocolade op dezelfde manier en druppel streepjes over de truffels.

Zet de truffels nog 30 minuten terug in de ijskast tot de chocolade goed hard is

Oreo Cheesecake Truffels / Oreo Cheesecake Truffles



Shopping list

1 packet of Oreos
200g cream cheese, roomtemperature
200g milk chocolate
25g white chocolate **or**
coloured sprinkles

How to make Oreo cheesecake truffles

Crumble the Oreos into coarse pieces and put the crumbs with the cream cheese in a bowl. Mix until well combined.

Roll the mixture into twenty balls and place them on a tray lined with baking paper. Let the truffles set in the fridge for at least thirty minutes.

Melt the chocolate in a bain-marie and prick a wooden skewer in the truffles. Roll the truffles through the melted chocolate and carefully tap off the excess chocolate.

Place them back on the baking paper and let the chocolate set.
Melt the white chocolate in the same way and drizzle it over the truffles.

Place the truffles back in the fridge for 30 minutes more until the chocolate has set