

Cappuccino truffels / Cappuccino truffles



Boodschappenlijst voor 12 truffels

- 1 eetlepel kokend water
- 2 theelepels oploskoffie korrels
- 1 theelepel gemalen kaneel
- 80 ml dubbele roombeker
- 180 g pure chocolade, gehakt
- 2 eetlepels zachte boter
- 3 eetlepels poedersuiker
- 3 eetlepels cacao

Zo maak je cappuccino truffels

Roer in een kleine kom het water, de koffie en 1 theelepel kaneel glad en zet de kom opzij.

Breng de slagroom in een steelpan net tegen de kook.

Neem de pan van het vuur en klop de chocolade en de boter er door tot het glad is.

Roer dan het koffiemengsel erdoor en bedek de kom met vershoudfolie.

Zet de kom 1-2 uur in de koelkast.

Zeef de poedersuiker en de cacao in kleine kommen.

Rol het chocolademengsel tussen je handen in balletjes, rol ze dan door de suiker of de cacao.

Koel de cappuccino truffels minimaal 2 uur in de ijskast of totdat ze stevig aanvoelen.

Cappuccino truffels / Cappuccino truffles



Shopping list for 12 truffles

- 1 tablespoon boiling water
- 2 teaspoons instant coffee granules
- 1 teaspoons ground cinnamon
- 80 ml double cream
- 180g dark chocolate, chopped
- 2 tablespoons soft butter
- 3 tablespoons icing sugar
- 3 tablespoons cocoa

How to make Cappuccino Truffles

In a small bowl, stir the water, coffee and 1 teaspoon of cinnamon, set the bowl aside.
Bring cream just to the boil in a saucepan.
Remove the pan from the heat and whisk in the chocolate and butter until smooth.
Stir in the coffee mixture then cover the bowl in cling film.
Place the bowl in the refrigerator for 1 - 2 hours.
In small bowls sieve the icing sugar and the cocoa.
Roll the chocolate mixture into balls between your hands then cover them in sugar or cocoa.
Refrigerate the Cappuccino Truffles for at least 2 hours or until they feel firm to the touch.