

Amaretto-chocolade truffels / Amaretto Chocolate Truffles



Boodschappenlijstje

300 gram Tony's chocolade, puur

200 ml slagroom

80 gram boter

3 eetlepels cacao

1 theelepel instant koffie

4 eetlepels Amaretto

50 gram Tony's chocolade, melk

Zo maak je Chocolade-Amaretto truffels

Leg bakpapier op een bakplaat.

Doe de room en boter in een pan en breng het langzaam aan de kook.

Hak de chocolade fijn, doe het in een grote kom en giet het roommengsel op de chocolade.

Voeg de oploskoffie er aan toe en klop het stevig door elkaar.

Doe koud water en ijsblokjes in een grote schaal.

Plaats de kom met het chocolademengsel in de schaal met ijswater.

Klop het nog 5 minuten stevig door en voeg dan de Amaretto toe.

Klop tot het mengsel door de kou is ingedikt.

Vul een spuitzak met de chocola en spuit 30 truffels op het bakpapier op de bakplaat.

Laat de truffels harden in de ijskast.

Rasp de 50 gram chocolade en rol de truffels door de chocoladerasp of door de cacao.

Wij doen half/half ;)) Zoek een doosje of zakje en maak er een mooi cadeautje van!

Amaretto-chocolade truffels / Amaretto Chocolate Truffles



Shopping list

300g Tony's chocolate, dark

200 ml double cream

80g butter

3 tablespoons cocoa

1 teaspoon instant coffee

4 tablespoons Amaretto

50 grams Tony's chocolate, milk

How to make Amaretto Chocolate truffles

Place baking paper on a baking tray.

Put the cream and butter in a pan and bring it slowly to the boil.

Chop the chocolate finely, place it in a large bowl and pour the cream mixture over the chocolate.

Add the instant coffee and whisk it vigorously until combined.

Place cold water and ice cubes in a large bowl.

Place the bowl with the chocolate mixture in the bowl of ice water.

Beat vigorously for another 5 minutes and then add the Amaretto.

Beat until the mixture has thickened from the cold.

Fill a piping bag with the chocolate and pipe 30 truffles onto the baking paper on the baking tray.

Let the truffles harden in the refrigerator.

Grate the 50 grams of chocolate and roll the truffles in the grated chocolate or through the cocoa.

We do half / half ;) Find a pretty box or a bag and make it a pretty present!