

Valentijn truffels / Valentine truffles



De boodschappen

1 blikje gezoete, gecondenseerde melk
120 ml slagroom
85 gram pure chocolade
rode en roze sprinkels

60 gram boter
45 gram cacao + extra
1 theelepel vanille essence

Deze zondag maken we alvast truffels, voor een lieve Valentijn. Het recept is gemakkelijk te maken - ook met kids - en ze smaken te lekker!

Zo maak je deze Valentijn truffels

Doe de gecondenseerde melk, slagroom en boter in een pan.

Breng het aan de kook, laat de boter smelten op medium vuur.

Blijf 5-6 minuten roeren tot het indikt en naar licht beige verkleurd.

Neem dan de pan van het vuur en laat het mengsel +/- 5 minuten koelen.

Roer de chocolade, vanille en cacao er door en roer de mix glad en glanzend.

Giet het in een ondiepe vorm en zet het minimaal 4 uur in de ijskast.

Rol er tussen je handen balletjes van, rol ze door de sprinkels en meng de twee kleuren.

Voor klassieke truffels rol je ze door cacao. Zet ze in papieren bakjes.

Verpak de truffels in een mooi doosje of laat iedereen meegenieten op Valentijnsdag, wij wensen je veel plezier!

Valentijn truffels / Valentine truffles



Shopping list

1 can of unsweetened, condensed milk
120 ml double cream
85g dark chocolate
red and pink sprinkles

60g butter
45g cocoa + extra to dust
1 teaspoon vanilla essence

This Sunday we make truffles, a present for a sweet Valentine. The recipe is easy to do - with kids too - and they taste great!

How to make the Valentine truffles

Place the condensed milk, cream and butter in a saucepan.

Bring it to the boil, let the butter melt on medium heat.

Keep stirring 5-6 minutes, until it thickens and colours to a light tan.

Remove the pan from the heat and let the mixture cool +/- 5 minutes.

Stir in the chocolate, vanilla and stir in the cacao too, stir the mixture until smooth and glossy.

Pour the mixture into a shallow dish, place it minimal 4 hours in the fridge.

Roll balls between your hands, roll the balls in red or pink sprinkles and in the combination of both colours.

To make classic truffles you roll them in cocoa, then place them in paper cases.

Wrap the truffles in a pretty box or share them on Valentine's Day with everyone, we wish you lots of fun!