

## Kerst truffels / Christmas Truffles



### **Boodschappenlijstje**

100 ml verse slagroom

40 gram fijne kristalsuiker

30 ml volle melk

125 gram pure chocolade, 70%

40 gram boter

1 theelepel vanille extract

100 gram witte chocolade

rode en groene sprinkels

### **Zo maak je kerst truffels**

Hak de pure chocolade in kleine stukjes, doe het in een kom en zet even opzij.

Breng 50ml van de room, met de melk en suiker net aan de kook.

Schenk het hete roommengsel langzaam over de fijngehakte chocoladestukjes.

Roer tot de chocolade gesmolten is, voeg er de boter en vanille aan toe.

Roer alles goed door de hete chocolade.

Schenk het chocolademengsel in een koude kom en voeg de andere helft van de room toe.

Schenk de room er langzaam bij terwijl je onafgebroken blijft roeren.

Roer tot alles één geheel is, dek de kom af en laat de chocola afkoelen tot kamertemperatuur.

### **Laat het chocolade mengsel een nachtje opstijven in de ijskast**

Pak de chocolade erbij en rol er tussen je handen balletjes van en zet ze in de ijskast.

Smelt intussen de witte chocoladestukjes au bain marie, laat het afkoelen tot dik vloeibaar.

Schenk de witte chocolade over de truffels en strooi er sprinkeltjes over.

### **Laat de chocolade weer harden en pak de truffels feestelijk in!**

## Kerst truffels / Christmas Truffles



### Shopping list

100 ml fresh double cream

40g caster sugar

30 ml whole milk

125g dark chocolate, 70%

40g butter

1 teaspoon vanilla extract

100g white chocolate

red and green sprinkles

### How to make chocolate ganache

Chop the chocolate into small pieces, put it in a bowl and set it aside for a moment..

Bring 50 ml of cream, with the milk and sugar just to the boil.

Slowly pour the hot cream mixture over the dark chocolate pieces.

Keep stirring until the chocolate has completely melted, add and stir in the butter and vanilla.

Pour the mixture into a cold bowl and slowly add the remaining 50 ml of cream.

Slowly pour in the cream while stirring continuously

When combined, cover the bowl and allow the chocolate mixture to cool to room temperature.

### Let the chocolate mixture set overnight in the refrigerator

Fetch the chocolate from the fridge and roll it into balls between your hands.

Put the truffles back in the refrigerator to keep cold.

Meanwhile, melt the white chocolate pieces in a bain marie and let cool to a thick liquid.

Pour the white chocolate over the truffles and scatter sprinkles on top.

### Let the chocolate harden again and wrap the truffles festively.