

## Oranje truffels / Orange Truffles



### **Boodschappenlijstje**

50ml room

150 gram pure chocolade, gehakt

1 eetlepel sinaasappelsap

1 theelepel vanillesuiker

Hollandse cacao en/of Hamster-hagelslag

### **Zo maak je oranje truffels**

Doe de room, chocolade en sinaasappelsap in een steelpan zet het op laag vuur, Verhit tot de chocolade gesmolten is, neem de pan van het vuur en roer de vanille erdoor.

Schenk het mengsel in een kom en dek het af.

Laat het +/- 2 uur in de koelkast staan, zodat het afkoelt en stijf wordt.

Schep met twee theelepels een beetje ganache uit de kom.

Rol het tussen je handen tot een balletje en rol het balletje door de cacao hagelslag.

**Zet de truffels in de ijskast tot je ze wil serveren**

## Oranje truffels / Orange Truffles



### **Shopping list**

50 ml cream  
150g dark chocolate, chopped  
1 tablespoon orange juice  
1 teaspoon vanilla sugar  
25g Dutch cocoa and/ or orange sprinkles

### **How to make orange truffles**

Put a saucepan on low heat and add the cream, chocolate and orange juice.  
Heat until the chocolate is melted, remove the pan from the heat and stir in the vanilla.

Pour the mixture into a bowl, cover it and allow it +/- 2 hours in the fridge, to cool and set.

Take a little ganache from the bowl, using two teaspoons.  
Roll it between your hands into a ball and roll the ball through the cocoa or sprinkles.

**Put the truffles in the refrigerator until you like to serve them**