

Truffels

Wat heb je nodig

200 gram chocolade (puur)
150 ml slagroom (vers)
50 gram boter (ongezouten)
2 eetlepels Nesquik poeder
2 eetlepels chocoladehagelslag
poedersuiker voor de handen



Doe een bodem water in een grote pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Breek de chocolade in stukjes en leg ze op een bord.



Doe de boter en de slagroom in een kleine pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Laat de boter langzaam smelten.



Zet de kookplaat uit, als de boter gesmolten is.
Hang de pan met het botermengsel in de pan met water.
Doe de stukjes chocolade in de pan bij het botermengsel.
Laat de chocolade smelten.



Roer het mengsel goed door elkaar, als de chocolade gesmolten is.
Zet de kookplaat uit en zet de kleine pan op de aanrecht.
Roer het tot het mengsel stevig wordt.



Giet het chocolademengsel in een schaal.
Zet de schaal in de koelkast.
Laat het chocolademengsel 2 uur opstijven.



Haal de schaal uit de koelkast.
Smeer je handen in met poedersuiker.
Schep met een theelepel stukjes uit het chocolademengsel.
Rol hier balletjes van en leg ze op een bord.



Strooi de Nesquik poeder en de hagelslag in diepe borden.
Rol de ene helft van de balletjes door de hagelslag.
Rol de andere helft door de Nesquik poeder.
Bewaar de truffels afgedekt in de koelkast.