

Truffels

Ingrediënten

- 350 gram kastanjepuree, ongezoet
- 150 gram chocolade
- 150 gram poedersuiker
- 75 gram boter
- 30 gram cacao
- 50 papieren bonbonbakjes

Werkwijze

1. Laat de chocolade au bain marie smelten. Als de chocolade zacht is, voeg dan de boter toe, de poedersuiker en de kastanjepuree. Roer alles goed door elkaar zodat de massa smeui g wordt.
2. Laat de massa 2 tot 3 uur in de koelkast opstijven.
3. Draai er balletjes van en rol deze door de cacao.
4. Plaats elk balletje in een papieren bakje en bewaar ze in de koelkast.