

Kersttruffels

Ingrediënten

- 90 gram gewone, zoete, verkruimelde biskwietjes
- 2 eetlepels geconfijte kersen, fijngemaakt
- 2 eetlepels hazelnootpoeder
- 2 eetlepels amandelpoeder
- 2 eetlepels geraspte citrusschillen
- 2 eetlepels rozijnen in stukjes
- 1 eetlepel cognac
- 60 gram gesmolten boter
- 190 gram bittere chocolade
- 2 eetlepels slagroom
- 40 bonbonvormpjes
- vetvrij papier
- poeder van noten, kokosrasp, hagelslag of cacao

Werkwijze

1. Doe de biskwietjes, kersen, hazelnootpoeder, amandelpoeder, rozijnen, citrusschillen en cognac in een kom.
2. Voeg aan de gesmolten boter de chocolade toe en haal de pan van het vuur. Als de chocolade is gesmolten, voeg dan de slagroom eraan toe. Roer dit mengsel door het biskwiemengsel. Zet het mengsel in de koelkast weg om steviger te worden.

3. Vorm van het mengsel 40 balletjes, rol de balletjes door de fijngehakte noten, kokosrasp, cacao of hagelslag. Leg ze in een bonbonvormpje. In de koelkast twee weken houdbaar. (Leg vetvrij papier tussen de lagen truffels.)