



Pepernoot truffels met chocolade

Vier Sinterklaas met deze lekkere pepernoten truffels! Je bakt eerst zelf kruidnoten. Deze kruidnootjes gebruik je om de truffels mee te maken.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 1kg

F10510
5,43 €



FunCakes Chocolat à Fondre au Lait
350g

F30110
11,56 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



Patisse Thermomètre à Sucre Acier
Inoxydable

P02139
20,75 €

Ingrediënten

- 200 g FunCakes mix voor Botercrème
- 500 g FunCakes mix voor Cookies
- FunCakes speculaaskruiden
- 480 g FunCakes Chocolade Melts Melk
- 200 g kruidnoten
- 200 ml water
- 250 + 150 gram zachte ongezoeten roomboter
- 1 ei
- Doos cacaopoeder

Overige benodigheden

- Platte schaal
- Cocktail prikkers
- Chocolade smelter
- Keukenmachine

Stap 1: Start met het maken van de bakmixen

Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème en 500 gram FunCakes mix voor Cookies aan zoals is aangegeven op de verpakking. Kneed door het koekjesdeeg speculaaskruiden. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bekleed een bakplaat met bakpapier. Draai kleine balletjes van het deeg en druk ze iets plat op de bakplaat. Bestrijk ze eventueel met wat ei. Bak de kruidnootjes in ongeveer 10-12 minuten gaar en laat ze op de plaat afkoelen.

Stap 2: Maal de kruidnoten fijn

Maal 200 gram van de kruidnootjes fijn in een keukenmachine. Spatel de fijngemalen kruidnootjes door de botercrème. Doe de crème in een spuitzak met #2A en spuit op bakpapier dikke strepen van ongeveer 4-5 cm en steek er schuinweg een cocktailprikker in. Zet dit minimaal een uur in de vriezer.

Stap 3: Smelt de chocolade

Smelt 400 gram chocolade in de chocoladesmelter op 45 graden. Als alles gesmolten is breng je de temperatuur naar 31 graden en voeg je 80 gram chocolade toe. Roer dit in de warme chocolade weg. De chocolade is klaar voor gebruik als het een temperatuur van 31 graden heeft. Je kunt eventueel ook de chocolade in de magnetron smelten zoals hierboven beschreven maar dan duurt het langer voordat het gebruiksklaar is.

Het is belangrijk dat je de chocolade behandelt zoals hierboven beschreven anders wordt de chocolade plakkerig in de koelkast en geeft het niet de bekende 'knak' als je het doorbijt. Doe de cacaopoeder in een platte schaal.

Stap 4: Werk de truffels af

Haal de gespoten crème per 4 uit de vriezer en dip ze in de chocolade. Tik het overtollige chocola op

de rand van de smelter er af en leg ze met prikker en al in de cacaopoeder. Strooi vanuit de schaal cacaopoeder direct over de truffel en zet ze in deze schaal ongeveer 5 minuten in de koelkast om op te laten stijven. Tik het teveel aan cacaopoeder er voorzichtig af en verwijder met een draaibeweging de prikker uit de truffel. Herhaal dit tot alles op is. De truffels zijn ongeveer een week in de koelkast te bewaren.