

Valentinstag-Truffes mit Biscoff®

7 Schritte
15 Portionen

Vergiss Rosen. Diese köstlichen Truffes mit Biscoff® Brotaufstrich und weisser Schokolade erobern am Valentinstag jedes Herz.

Ingredients

Truffes

32 Biscoff® Biskuits (220 g)
40 g Frischkäse, Raumtemperatur
20 g Biscoff® Brotaufstrich
2 EL Milch
250 g weisse Schokolade (in gleich grosse Stücke gehackt oder Schokoladendrops)

Topping

4-5 gefriergetrocknete Himbeeren, zerbröselt
Biscoff® Brotaufstrich

Zubereitung

1. Die Biscoff® Biskuits in einem Mixer oder Cutter fein zerkleinern, bis eine sandähnliche Konsistenz entsteht.

2. Frischkäse und Biscoff® Brotaufstrich hinzufügen und alles gut vermischen. Die Milch nach und nach, jeweils 1 Esslöffel auf einmal, dazugeben, bis ein formbarer Teig entsteht.

3. Die Masse in eine Schüssel geben und für 30 Minuten im Kühlschrank kühl stellen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den gekühlten Teig zu gleichmässigen Kugeln formen.

5. Die Kugeln auf das Backblech legen und für weitere 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

6. Die weisse Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die Kugeln darin wenden, bis sie vollständig mit Schokolade überzogen sind, und anschliessend wieder auf das Backblech legen.

7. Mit geschmolzenem Biscoff® Brotaufstrich verzieren und mit den zerbröselten gefriergetrockneten Himbeeren bestreuen.