

Truffes de la Saint-Valentin avec Biscoff®

7 étapes
15 portions

Rien ne dit autant d’amour que les biscuits faits maison. Ces cœurs linzer Biscoff mélangent une saveur chaude et caramélisée avec un classique intemporel.

Ingrédients

Truffles

32 (220 g) de biscuits Biscoff®
40 g de fromage à la crème, température ambiante
Tartine de 20 g de Biscoff®
2 cuillères à soupe de lait
250 g de chocolat blanc (coupés en morceaux de taille égale ou pépites de chocolat)

Couverture

4-5 framboises lyophilisées, miettes
pâte à tartiner Biscoff®

Préparation

1. Placez les biscuits Biscoff® dans un robot culinaire et mixez jusqu’à obtenir une consistance fine semblable à du sable.
2. Ajoutez le fromage à la crème et le pâte à tartiner Biscoff® et poussez jusqu’à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez lentement le lait, une cuillère à soupe à la fois, jusqu’à ce que la pâte se rassemble.
3. Transférer dans un bol et le mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.
4. Tapisser une plaque de pâtisserie avec du papier ciré ou du papier sulfurisé. Prenez la pâte refroidie et formez-la en boules.
5. Pose-les sur la plaque de cuisson et mets-les au réfrigérateur pendant encore 10 minutes.
6. Faire fondre et tempérer le chocolat blanc au bain marie. Trempez les boules dans le chocolat fondu et remettez-les sur la plaque de cuisson.
7. Décorez avec une pâte à tartiner Biscoff® fondu et saupoudrez des framboises lyophilisées émiettées sur le dessus.