

Truffels met Biscoff® voor Valentijnsdag

7 stappen
15 porties

Vergeet de rozen. Deze heerlijke truffels met Biscoff en witte chocolade zijn dé manier om iemands hart te veroveren op Valentijnsdag.

Ingredients

Truffels

32 Biscoff koekjes (220 g)
40 g roomkaas (op kamertemperatuur)
20 g Biscoff spread
2 el melk
250 g witte chocolade (fijngehakt of in chocoladedruppels)

Topping

4–5 gevriesdroogde frambozen (verkruimeld)
Biscoff spread

Bereiding

1. Doe de Biscoff koekjes in een keukenmachine en maal ze fijn tot een zandachtige structuur.
2. Voeg de roomkaas en Biscoff spread toe en mix tot alles goed gecombineerd is. Voeg de melk langzaam toe, één eetlepel per keer, totdat het deeg samenkomt.
3. Doe het mengsel in een kom en zet het 30 minuten in de koelkast.
4. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Vorm van het gekoelde deeg kleine balletjes.
5. Leg de balletjes op de bakplaat en zet ze nog 10 minuten in de koelkast.
6. Smelt de witte chocolade au bain-marie. Dip de balletjes één voor één in de gesmolten chocolade en leg ze terug op de bakplaat.
7. Garneer met gesmolten Biscoff spread en verkruimelde gevriesdroogde frambozen.