


# Witte chocoladetruffels met Biscoff®

6 stappen
15 porties

Heerlijke witte chocoladetruffels met een vleugje Biscoff: de ultieme traktatie voor ieder feestelijk moment.

## Ingredients

32 Biscoff cookies (220 g)
40 g roomkaas (op kamertemperatuur)
20 g Biscoff spread
2 el melk
250 g witte chocolade (in gelijke stukken gehakt of witte chocoladedruppels)

### Topping

1 el Biscoff spread

## Bereiding

1. Doe de Biscoff koekjes in een keukenmachine en maal ze fijn tot een zandachtige structuur. Houd 1 eetlepel verkruimelde Biscoff koekjes apart voor de topping.
2. Voeg de roomkaas en Biscoff spread toe aan de fijngemalen koekjes en meng alles door elkaar. Voeg de melk langzaam toe, 1 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.
5. Haal het gekoelde deeg uit de koelkast en vorm er balletjes van. Leg ze op de bakplaat en zet ze nog eens 10 minuten in de koelkast.
6. Smelt de witte chocolade au bain-marie. Dip de balletjes in de gesmolten chocolade en leg ze terug op de bakplaat. Garneer met gesmolten Biscoff spread en bestrooi de truffels met de resterende verkruimelde Biscoff koekjes.