



Witte chocoladetruffels met Biscoff®

6 stappen
15 porties

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

Ingrediënten

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.