

Alla hjärtans dag tryfflar med Biscoff®

7 steps
15 servings

Överraska dina nära och kära på Alla hjärtans dag med dessa gudomliga Biscoff-tryfflar, där krämig Biscoff möter vit choklad.

Ingredients

Tryfflar

32 (220 g) Biscoff-kakor
40 g färskost (rumstempererat)
20 g Biscoff kakkräm
2 msk mjölk
250 g vit choklad (hackade i lika stora bitar eller chokladdroppar)

Garnering

4-5 frystorkade hallon, smulade
Biscoff kakkräm

Preparation

1. Lägg Biscoff-kakorna i en matberedare och mixa tills de har en fin sandliknande konsistens.
2. Tillsätt färskost och Biscoff Spread och mixa tills allt är blandat. Tillsätt långsamt mjölken, en matsked i taget, tills degen går ihop.
3. Överför till en skål och ställ i kylskåpet i 30 minuter.
4. Klä en bakplåt med bakplåtspapper. Ta den kylda degen och forma till bollar.
5. Lägg dem på bakplåten och ställ in i kylen i ytterligare 10 minuter.
6. Smält och temperera vit choklad i vattenbad. Doppa bollarna i den smälta chokladen och lägg tillbaka dem på plåten.
7. Dekorera med smält Biscoff kakkräm och strö över smulade frystorkade hallon på toppen.