

Vitchoklad trytflar med Biscoff®

6 steps
15 servings

Fantastiska vitchokladtrytflar med en hint av Biscoff: den ultimata sötsaken på festen.

Ingredients

32 Biscoff-kakor (220g)
40g färskost (rumstempererat)
20g Biscoff kakkräm
2 msk mjölk
250g vitchoklad (finhackad)

Topping

1 msk Biscoff kakkräm

Preparation

1. Lägg Biscoff-kakorna i en matberedare och mixa till en fin sandliknande konsistens. Spara 1 msk av de krossade Biscoff-kakorna till toppingen.
2. Tillsätt färskost och Biscoff kakkrämtill de malda kakorna och blanda ihop. Tillsätt mjölken långsamt, en matsked i taget, tills degen går ihop.
3. Lägg över i en skål och ställ i kylen i 30 minuter.
4. Klä en liten bakplåt eller bricka med smör- eller bakplåtspapper.
5. Ta den kylda degen och forma till bollar. Lägg dem på bakplåtspappret och ställ in i kylen i ytterligare 10 minuter.
6. Smält vit choklad och temperera chokladen. Doppa bollarna i den smälta chokladen och lägg tillbaka dem på bakplåtspappret. Dekorera med smält Biscoff Spread och strö de återstående krossade Biscoff-kakorna över trytflarna.