

Slagroomtruffels

Het is niet echt een baksel, maar wel overheerlijk, dus wil ik het toch delen met jullie. Mijn zoon doopte deze slagroomtruffels in een jolige bui al om tot "slagroomknuffels", wat ik eigenlijk een veel leukere naam vind! Hij voegde daad bij woord en "knuffelde" zo hard met een slagroomtruffel dat zijn neus onder de cacao poeder zat. Geen gezicht, dat zul je je vast kunnen voorstellen. De vanillevulling smelt in je mond en het laagje chocolade geeft een aangenaam stevig contrast met de vulling. Vergeet na het bestuiven met de cacao poeder dit er niet voor een deel weer af te kloppen zodat er maar een dun laagje van blijft hangen. Een te dikke laag cacao poeder is namelijk niet echt lekker. De truffels kan je natuurlijk zo groot maken als je zelf wilt, ik maakte van dit recept 25 stuks.



Ingrediënten:

- 125 gram fijne kristalsuiker
- 1 vanillestokje van goede kwaliteit
- 188 gram zachte roomboter op kamertemperatuur
- ca. 75 gram cacao poeder
- 360 gram pure chocolade
- 250 ml slagroom

Werkwijze:

- Verwarm de slagroom, kristalsuiker, het merg en het vanillestokje in een steelpan op een laag vuur tot alle suiker opgelost is. Laat het mengsel niet koken.

- Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
- Klop ondertussen de boter tot een lichte, luchtige massa.
- Verwijder het stokje uit het slagroommengsel en giet het mengsel straaltje voor straaltje bij de boter terwijl je deze met de (stand)mixer blijft kloppen.
- Klop tot er een mooi glad mengsel is ontstaan.
- Als het mengsel vrij zacht is, zet het dan even weg in de koelkast.
- Maak quenelle's met twee kleine dessertlepels door deze beurtelings om elkaar heen te schrapen terwijl er een glad ovaal "bolletje" ontstaat.
- Leg de ovaaltjes op een met siliconen bakmatje beklede bakplaat.
- Prik in elke quenelle een cocktailprikker.
- Zet de plaat in de vriezer en laat de botercrème bevriezen.
- Smelt au bain marie de grofgehakte chocolade.
- Bedek een bord of plaat met cacao poeder.
- Haal de slagroomtruffels uit de vriezer en doop deze direct -terwijl je ze aan de cocktailprikker vasthoudt- in de chocolade.
- Zorg ervoor dat ze overal met chocolade bedekt zijn en zet ze vervolgens op het bord met cacao poeder.
- Herhaal dit snel met de overige slagroomtruffels.
- Verwijder de cocktailprikkers.
- Doe cacao poeder in een zeefje en bestrooi de slagroomtruffels met cacao poeder.
- Als de chocolade volledig gestold is, tik je het overtollige cacao poeder van de truffels af.
- Bewaar ze in de koelkast (waar ze een paar dagen houdbaar zijn) of vries ze in (ca. 2 maand houdbaar).
- Serveer terwijl ze nog net niet op kamertemperatuur zijn.

Bron: het boek "Zoete lekkernijen" van Gaitri Pagrach-Chandra.