



Vrugtekoek-truffels



Wat eet ons?

Kerstyd is feestyd. 'n Mens vier die koms van die Koning met koningskos. Daarom is dit tyd om lekker te eet. Hier is 'n resep wat 'n mens kan probeer vir een so 'n smulhappie.

Vrugtekoektruffels

Oorskiet vrugtekoek?

Gebruik jou oorskiet vrugtekoek om hierdie dekadente happies te maak. Hierdie resep is maklik en vining.

Wat jy gaan nodig hê:

- 400g vrugtekoek, in stukke gesny
- 50g donker sjokolade, in stukke gesny
- 1 Eetlepel brandewyn, óf 'n nie-alkoholiese alternatief
- 100g wit sjokolade, in stukke gesny

Dit is hoe:

- Voer 'n bakplaat met waspapier uit.
- Plaas die vrugtekoek in 'n voedselverwerker. Verwerk tot 'n krummelrige vorm.
- Smelt die donker sjokolade in 'n hitte-bestande glasbak oor kookwater. Die bak moenie aan die water raak nie. Roer met 'n metaallepel tot al die sjokolade gesmelt en glad is.
- Voeg die gesmelte sjokolade en brandewyn by die vrugtekoekkrummels en verwerk tot als gekombineer is.
- Skep twee teelepels van die beslag in jou hand uit, rol die beslag tussen jou hande tot 'n balletjie en plaas op die voorbereide bakplaat. Herhaal tot al die beslag gebruik is.
- Plaas die bakplaat in die yskas vir ten minste 30 minute of tot die balletjies gestol is.
- Terwyl die balletjies in die yskas rus, smelt die wit sjokolade in 'n hitte-bestande bak oor kookwater. Roer met 'n metaallepel tot al die sjokolade gesmelt en glad is.
- Haal die balletjies uit die yskas en skep 'n lepel van die gesmelte sjokolade oor elkeen.
- Versier met fyngemaakte neute, óf fyn gerasperde sjokolade, óf geglasuurde kersies.

Die resep kan maklik dubbel gemaak word.