



### **Kees Indian Summer Doppelbock**

Bock | 8,5% | Nederland

### **Ayinger Celebrator Doppelbock**

Bock | 6,7% | Duitsland

Geen 18, geen alcohol

# Smeuïge chocolade truffels

door: Yvonne van Houtum

Voor 24 truffels

## Ingrediënten

- 200 gram melkchocolade
- 110 milliliter verse slagroom
- cacaopoeder

## Bereidingswijze

Breek de chocolade in stukken en laat au bain-marie smelten.

Warm in een ander pannetje de slagroom op en voeg bij de gesmolten chocolade. Goed door elkaar mengen.

Giet het chocolademengsel in een ondiepe schaal en laat minimaal 3 uur afkoelen in de koeling. Dit kan ook een dag van tevoren.

Haal de chocolade uit de koeling en maak er kleine bolletjes of ovaaltjes van, rol deze door de cacaopoeder en laat de truffels vervolgens opstijven in de koeling.

De smeïge chocolade truffels zijn romig en zoet met een bittertje van de cacaopoeder. Ze passen goed bij moutige bockbieren met tonen van chocolade, zoals Kees Indian Summer Doppelbock 8,5% en Ayinger Celebrator Doppelbock 6,7%.

Tip! Met deze truffels kun je eindeloos variëren door gedroogde vruchten, noten of kleine stukje karamel toe te voegen aan het chocolademengsel voordat het in de koeling gaat.

**Notities:** .....