

Ingrediënten

200 ml Verse slagroom (onbereid)
125 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 Stuk(s) Vanillestokje
125 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
3 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
1 Pak Cacaopoeder

Keukenspullen

Schaal
Bakplaat
Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak
45 Stuk(s) Satéprikker
2 Stuk(s) Schaaltje(s)

1. Voorbereiden

Zorg voor een of meerdere platte schalen of een bakplaat die in de diepvriezer past. Bekleed deze met een vel bakpapier.

Doe de **slagroom (200 ml)**, **kristalsuiker (125 g)** en het merg uit een **vanillestokje (1 stuks)** in een pan. Verwarm dit op tot de suiker is gesmolten. Laat het slagroommengsel afkoelen tot kamertemperatuur.

Doe de **roomboter (125 g)** in een mengkom en klop dit goed los. Voeg beetje voor beetje het slagroommengsel toe. Mix het geheel tot een romige massa. Dit duurt minimaal 10 minuten.

Neem de schaal, het bord en/of de bakplaat bekleed met bakpapier. Doe de vulling in een spuitzak. Spuit op het bakpapier rondjes of langwerpige vormen. Zet de opgespoten truffels in de diepvriezer. Laat ze minimaal 4 uur opstijven in de diepvriezer.

2. Slagroomtruffels maken

Breng water aan de kook en giet dit in een hoge kom of schaal. Leg vervolgens de zakjes **chocoladeglazuur (3 zakjes Dr. Oetker Glazuur Choco)** in de kom gedurende 10 minuten. Zorg ervoor dat het zakje onder water blijft.

Haal een zakje uit het water en kneed het zakje glazuur goed door. Knip de bovenhoek van het zakje af (zie kniprand) en giet het vloeibare glazuur in een diep schaaltje. Werk zakje voor zakje omdat anders de chocoladeglazuur stolt.

Neem de truffels uit de vriezer. Prik een truffel aan een satéprikker. Doop de truffel in de chocoladeglazuur. Haal de truffel uit de chocoladeglazuur en doop deze in de **cacaopoeder (1 pakje cacao)**. Zorg dat de hele truffel bedekt is met cacaopoeder.

Zet de truffel op bakpapier. Herhaal deze handeling totdat de truffels op zijn. Laat het glazuur ca. 30 minuten afkoelen.