Oreo Truffels

Nog op zoek naar een snel en gemakkelijk dessert voor de feestdagen?
Maak samen met ons Oreo Truffels! Ook ideaal om met de kinderen in de keuken aan de slag te gaan.

Want ho ho ho, deze Oreo Truffels zijn gevaarlijk lekker en ook nog zó gemaakt.
Heerlijk bij een kopje koffie, thee of zomaar tussendoor. En ideaal tijdens deze speciale feestdagen.

Wat heb je nodig?
- 400 gr Oreo koekjes
- 200 gr Philadelphia natuur of mascarpone
- Discobolletjes, kokosschilfers of witte chocolade
- Mixer of blender

Bereidingstijd:
20 minuten

Moeilijkheidsgraad:
Heel gemakkelijk en ideaal samen met kindjes

Stap 1:
Maal de koekjes tot kruimels in de keukenmachine.
Neem een stuk of 4 volle eetlepels uit de kom en zet deze apart.

Stap 2:
Voeg de roomkaas en draai alles tot een homogene massa.
En dan kan het knoeien en kliederen beginnen,
want de balletjes tot truffels draaien gaat gewoon met schone handjes.

Stap 3:
Leg de truffels op een bord, waarop bakpapier ligt en zet ze 45 minuten in de koelkast,
of een kwartiertje in de vriezer om op te stijven.

Stap 4:
Doe de discobolletjes of de kokosschilfers op een schaaltje en rol de balletjes erdoord
Ook de achtergehouden koekkruimels kan je hier opnieuw gebruiken.

Stap 5:
Zo kan je verschilende varianten van de lekker oreo truffel maken.
Tip: In een bakje of goed afgedekt met folie zijn ze 4-5 dagen houdbaar. Bewaar ze in de ijskast!

Variatie:
Smelt een hoeveelheid witte of pure chocolade en rol met een lepel de balletjes erdoor.
Leg ze op bakpapier en bestrooi ze met kruimels of discobolletjes. Geeft een prachtig effect op witte chocolade.
Laat ze uitharden en breek dan pas de chocolade "uitlopertjes" eraf.

Lynn Somers
Commerciel medewerker bij AFAS België

Binnenkort werk ik 2 jaar bij AFAS!
Ik maak deel uit van het commerciële team bij AFAS.
Daar komt ook een groot stuk marketing bij kijken.
Ikzelf ben verantwoordelijk voor de content creation:
klantverhalen, blogberichten, nieuwsbrieven en sociale media.

Samen een klantverhaal maken? Heel graag!
Laat me iets weten op lso@afas.be