

## THAISE KOKOSROOM TRUFFELS



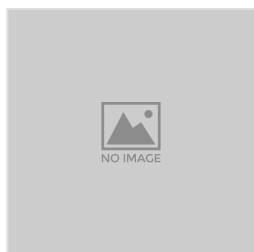
### INGREDIËNTEN

0,5  
|

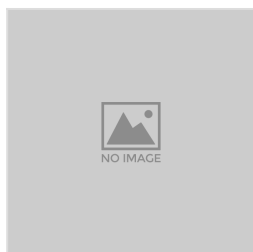


- 300 g roomboter in blokjes
- 50 g santen
- 2 limoenblaadjes
- 100 g slagroom
- 6 g Bresc Korianderpuree
- 200 g chocolade
- 25 g Bresc Citroengraspuree
- 25 g Bresc Gemberpuree
- 25 g Bresc Rode peperpuree
- 50 g suiker
- 100 g crème pâtissière
- chocolade en cacao poeder om door te halen

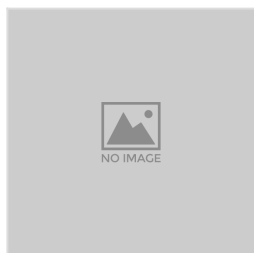
### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



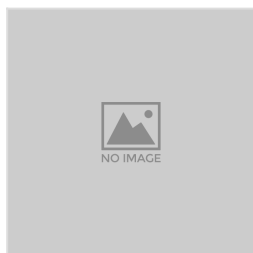
Bresc Citroengraspuree  
450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Korianderpuree  
450g



Bresc Rode peperpuree  
450g

### BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de slagroom met de limoenblaadjes, santen en suiker. Laat het trekken en zeef het. Voeg 100 g boter en de chocolade toe en meng het geheel. Meng de massa door de crème patisserie. Klop het mengsel op en voeg in delen de rest van de boter toe. Voeg de koriander, rode peper, gember en citroengras toe. Schep het mengsel in een spuitzak. Spuit toefjes van het mengsel en vries de truffels aan. Smelt de chocolade. Haal de truffels door de chocolade en rol ze vervolgens door de cacao poeder. Serveer de truffels koud.