

Recept voor zelfgemaakte speculaaskogels

Ingrediënten

voor ca. 30 stuks

- 150 g (pure) chocolade
- 50 g speculaasjes
- 50 ml slagroom
- 1 snufje zout
- 3 EL cacaopoeder
- 2 EL bruine basterdsuiker
- 1 TL kaneel



Bereiding

1. Smelt de chocolade in een waterbad langzaam en onder constant roeren samen met de slagroom.
2. Kruimel de speculaasjes fijn (met een keukenmachine, of in een diepvrieszak, door er met een deegroller op te slaan).
3. Roer de speculaaskruimels met het zout door de chocolade en laat de massa minstens 2 uur in de koelkast opstijven.
4. Meng in een schaal de cacaopoeder, de suiker en de kaneel.
5. Schep met behulp van een kleine lepel steeds kleine hoeveelheden chocolademassa uit de schaal. Rol deze tussen je handen tot kleine kogels. Rol de kogels dan door het cacaomengsel totdat ze rondom bedekt zijn.
6. Goed verpakt zijn de speculaaskogels in de koelkast ongeveer 2 weken houdbaar.

Variaties:

- In plaats van een mengsel uit cacaopoeder, suiker en kaneel kun je de kogels ook door hele fijne koekkrumels of fijngehakte nootjes rollen, of omhullen met gesmolten chocolade.
- Probeer in plaats van pure chocolade ook eens witte of melk-chocolade. Als je verschillende varianten maakt, wordt het speculaas-chocolade cadeau nog geraffineerder.