**Chocoladetruffels**

*De deklaag*:

fondant chocolade

cacaopoeder

*De vulling*:

2,5 dl volle room

125 g boter

400 g fondant chocolade

hazelnoten

Grand Marnier

Breng de room aan de kook en voeg de boter toe. Verlaag het vuur en laat al roerend blokjes chocolade smelten in de boterroom. Voeg af het vuur een paar soeplepels fijngemalen hazelnoten toe en meng goed. Nu kan indien gewenst, een scheut Grand Marnier toegevoegd worden, maar het hoeft niet.

Giet de ganache in een glazen kom, laat afgedekt afkoelen tot kamertemperatuur en zet de kom dan weg in de koelkast tot de inhoud opgesteven is.

Smelt de chocolade au bain-marie. Neem de ganache uit de frigo en schep er met een koffielepeltje bolletjes uit. Steek de bolletjes een voor een op een cocktailprikker en doop ze volledig onder in de gesmolten chocolade. Laat even afdruipen en rol de bolletjes dan door het cacaopoeder.

Leg de truffels op bakpapier op een plat dienbord en zet koel weg tot gebruik.