

BLONDE BASTOGNE

De Blonde Bastogne is de eerste cookieball die ik ooit maakte. Bastogne en witte chocolade, een heerlijk combinatie. In de volksmond een ook wel een 'truffel' genoemd. Ik wist meteen: dit kun je met alle soorten koekjes doen. En zo werd Chocolatecookieballs geboren.

Zo maak je het:

1. Maal de Bastognekoekjes tot fijne kruimels. Dit kan met een keukenmachine, maar je kan de koekjes ook in een theedoek wikkelen en fijnstampen met een deegroller. Houd 1 koekje apart voor de decoratie, en breek die in kleine stukjes.
2. Mix de Bastognekruimels en de Monchou met de mixer tot een deeg. Voeg 50 g wittechocoladedruppels toe en meng goed.
3. Neem 35 g van het deeg en rol dat tot een bal. Herhaal met de rest van het deeg. Leg de cookieballs op een bakplaat met bakpapier en laat ze 1 tot 2 uur opstijven in de koelkast.
4. Smelt de rest van de witte chocolade au bain-marie of in de magnetron (zie pag. XX).

Bereidingstijd	Koeltijd	Bewaaradvies
20 minuten	2-3 uur	10 dagen in de koelkast 3 maanden in de vriezer

Bakbenodigdheden
keukenmachine, mixer, bakpapier

Wat heb je nodig:

Voor 10 cookieballs

- 260 g Bastognekoekjes
- 100 g Monchou, op kamertemperatuur
- 350 g wittechocoladedruppels of fijngehakte witte chocolade

5. Laat een cookieball in de chocolade zakken en haal eruit met een vork. Leg daarna op een bakplaat met bakpapier en decoreer meteen met een stukje Bastogne. Herhaal met de overige cookieballs.
6. Zet de cookieballs in de koelkast zodat de chocolade hard kan worden. Dit duurt meestal 30 minuten tot 1 uur. Is het dippen in de chocolade minder netjes gegaan dan je had gehoopt? Dan kun je, na het uitharden, de overtollige chocolade wegsnijden.

Tip

In plaats van witte chocolade kan je ook melk of pure chocolade gebruiken!

