

## Ingrediënten

250 gram speculaas koekjes  
150 gram speculaaspasta  
150 gram roomkaas  
200-250 gram witte chocolade  
Bakpapier-bakplaat  
2eetlepl zonnebloemolie

Versiersels optioneel  
1 reep witte chocolade en  
1 reep puur chocolade



## Recept

1. Maal de speculaas koekjes fijn in een keukenmachine.
  2. Doe de roomkaas met de speculaaspasta in een kom en mix tot een glad geheel.
  3. Voeg de fijn gemalen speculaaskoekjes toe aan het roomkaas-mengsel en roer het geheel goed door.
  4. Draai balletjes van het speculaas-mengsel en leg ze ongeveer een uur in de koelkast zodat ze wat hard worden.
  5. Smelt ondertussen de witte chocolade au bain-marie met 2eetl zonnebloemolie (of in de magnetron) en leg een vel bakpapier op een groot bord, een bakplaat of een platte schaal.
  6. Rol de gekoelde balletjes door de chocola en leg ze op het bakpapier.
  7. Zet ze dan weer even in de koelkast terug.
- Als de chocola hard is geworden, besprenkel de bonbons met chocolade
8. Zet de bonbons in de koelkast tot gebruik.

## Bron



Oum Alayssa

19 mei om 13:54 · Bewerkt

Facebook - Koken en Bakken - Oum Alayssa, 19/05/2015

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/902280239810886/>

Link echter niet meer actief

## Info Martine Lycke

1. 250 g speculaas tot kruimel mixen
2. 150 g speculaaspasta  
150 g roomkaas Lidl Light  
Mixen
3. 1 en 2 mengen en bolletjes maken  
1 uur in ijskast laten harden
4. 2 x 100 g witte chocolade in blokjes  
2 el zonnebloemolie  
2 min in microgolf en goed mengen
5. Bolletjes in chocolade doppen en op bakpapier leggen

## Fotos

