

Ingrediënten

18 MEI 2015 / CATEGORIE: KOEKJES, / TIJD: > 1 UUR

- 2 grote pakken Oreo koekjes (of 3 langwerpige)
- 175 gram roomkaas
- 300 gram melkchocolade



Deze Oreo bonbons hebben een zachte, rijke, fudgy vulling en zijn omhulst met een dun laagje melkchocolade. Dit recept had ik enkele jaren geleden gevonden op het forum van deleukstetaarten.nl, maar dit recept is al langer bekend in Amerika. Uit dit recept kreeg ik 75 á 85 Oreobonbons.

Recept

Breek de Oreokoekjes in grove stukken en maal het fijn in een keukenmachine of blender totdat het poeder is. Je kunt de koekjes ook in een plastic zak pletten met een deegroller, als je niet over de apparaten beschikt.

Roer de roomkaas even los met een lepel en meng het goed met de Oreo-kruimels. Schep het mengsel in een (plastic) bakje en laat dit een uur in de vriezer. Ik maak dit zelf meestal een dag van te voren en laat ze een hele nacht in de diepvries, zodat ze goed hard worden. Bekleed vervolgens een langwerpige dienblad of bakplaat met bakpapier en probeer gelijkmatige balletjes van het mengsel te rollen. Heb je het gevoel dat ze in je hand beginnen te smelten of te plakken? Zet ze dan een half uurtje terug in de vriezer, zodat je er makkelijk balletjes van kan draaien.

Smelt daarna de melkchocolade in de magnetron of au-bain-marie. Je kunt hier ook gewoon pure chocolade of juist witte chocolade voor gebruiken, het ligt er maar net aan wat je het lekkerst vindt. Gebruik een satéprikker om de balletjes in de gesmolten chocolade te dompelen. Laat vervolgens de overtollige chocolade afdruipen en leg het zorgvuldig op het bakpapier. Gebruik deze methode met al de resterende Oreo balls.

Stop de Oreo bonbons weer in de koelkast en laat het chocolade-omhulsel goed hard worden. Snijd eventueel het overtollige chocolade rustig weg met een mesje en versier de bonbons met chocolade. Zet ze weer terug in de koelkast en je bent klaar!

Bron



<http://www.ramadanrecepten.nl/recept/oreo-bonbons/>

Fotos

