



⌚ ± 1 uur

 ± 5.5 uur

A close-up photograph of a black ceramic bowl filled with several round chocolate truffles dusted with cocoa powder. The bowl is placed on a stack of old, leather-bound books. A piece of light-colored, textured fabric is draped over the books and the bowl. The background is a soft, out-of-focus grey. In the bottom right corner, there is a logo with a stylized 'B' inside a circle, followed by the text 'BAKTOTAAL' and a small '©' symbol.



-

Deel jouw slagroomtruffels met ons!

Ga je zelf met dit recept slagroomtruffels maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de truffels zijn geworden. Maak een foto van jouw slagroomtruffels en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-EO-D94)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Glad #1A (Art.nr.: BNC01113)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 2 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)

