

© Céline de Cérou pour France Olive

truffels van pure chocolade, amandel
en huile d'olive de Nice BOB

Voor ongeveer 20 truffels:

- *200 g pure chocolade*
- *100g volle room*
- *20 g **huile d'olive de Nice BOB***
- *40g gemalen amandelen*

Omhulsel:

- *Ongezoet cacaopoeder*
- *Of geroosterde*

Bereidingstijd: 30 minuten
Kooktijd: 5 minuten
Rusttijd: 3 uur

Hak de chocolade in stukken.

Verwarm de room tot tegen het kookpunt. Giet de warme room op de chocolade en meng tot een gladde ganache. Voeg de olijfolie Huile d'olive de Nice BOB en de gemalen amandelen toe.

Zet 3 uur in de koelkast.

Rooster het amandelpoeder lichtjes in een koekenpan en houd het goed in de gaten.

Vorm balletjes met een lepel. Rol door het cacao- of amandelpoeder

Nog lekkerder: stop in elke truffel een hele geroosterde amandel of een stukje gedroogde abrikoos.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een subtiele smaak van Nice BOB te gebruiken voor zijn zachtheid en aroma's van amandel, rauwe artisjok, genêtbloemen, hooi, gras, blad, gebak, rijpe appel, gedroogd fruit en zijn citroensmaak.

U kunt ook een van deze olijfoliën gebruiken: Nyons BOB of Languedoc BOB.

Werk gefinancierd door de Europese Unie, FranceAgriMer en France Olive Production.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
GMO ÖL jahr 2026