

Ingrediënten

(per ± 7 leerlingen):

Voor de binnenste vulling:

7 M&M's met pinda

7 Oreo-koekjes

25 gram monchou (1 eetlepel)

25 gram roomboter (1 eetlepel)

Voor de middelste vulling:

5 biscuitjes met vanille vulling

25 gram monchou (1 eetlepel)

25 gram roomboter (1 eetlepel)

Voor de buitenste laag (aardkorst):

hagelslag

7 blokjes pure chocola

Benodigdheden

(per ± 7 leerlingen):

2 plastic diepvrieszakjes (met zipp-sluiting)

Deegroller

Bakpapier

Mengkom

Boterham-mes

2 eetlepels

Koeling voor opstijven

Fornuis/kookplaatje voor opwarmen

Pan met laagje water (waar bakje met chocolade in kan staan)

Hittebestendige kom (om chocolade in te smelten)

Volg onderstaande stappen voor het maken van een aardbol-truffel.

Stap 1

- Doe de oreo-koekjes in het plastic zakje en sluit het zakje af.
- Verkruimel (met behulp van de deegroller) de koekjes in het zakje totdat alles zo klein is als zandkorreltjes.
- Doe de kruimels in de mengkom en voeg 1 eetlepel monchou en 1 eetlepel roomboter toe.
- Meng met de eetlepel en met je (schone) handen alles door elkaar en kneed het totdat het een grote bal wordt. (Als de bal na het kneden nog niet aan elkaar blijft plakken, kun je nog een beetje extra monchou en boter toevoegen).
- Verdeel de grote bal met deeg in 7 gelijke porties, zodat iedereen van je groepje een stuk krijgt.
- Pak de M&M en kneed jouw stukje deeg om de M&M heen. Maak er een mooi rond balletje van en zorg ervoor dat je de M&M niet meer kunt zien.
- Als je klaar bent met stap 1, leg je het balletje even weg. Ga nu verder met stap 2.



Stap 2

- Doe de vanillekoekjes in het plastic zakje en sluit het zakje af.
- Verkruimel (met behulp van de deegroller) de koekjes in het zakje totdat alles zo klein is als zandkorreltjes.
- Doe de kruimels in de mengkom en voeg 1 eetlepel monchou en 1 eetlepel roomboter toe.
- Meng met de eetlepel en met je (schone) handen alles door elkaar en kneed het totdat het een grote bal wordt. (Als de bal na het kneden nog niet aan elkaar blijft plakken, kun je nog een beetje extra monchou en boter toevoegen).
- Verdeel de grote bal met deeg in 7 gelijke porties, zodat iedereen van je groepje een stuk krijgt.
- Pak het balletje van stap 1 en kneed voorzichtig het nieuwe stukje deeg om dit balletje heen. Maak er weer een mooi rond balletje van en probeer ervoor te zorgen dat je de zwarte laag eronder niet meer kunt zien. Zorg ervoor dat het balletje stevig is.
- Leg je aardbol nu in de koeling zodat het balletje even kan opstijven en het straks niet uit elkaar valt. Na ongeveer 20 minuten is het balletje koud genoeg.

Stap 3

- Terwijl het balletje in de koelkast ligt, doe je een laagje water in het pannetje.
- Zet in het midden van het pannetje een schaalje met de pure chocoladestukjes erin. Let erop dat het schaalje niet gaat drijven en dat het water niet over de rand van het schaalje stroomt.
- Zet het pannetje op een laag pitje, zodat het water heet wordt (niet koken!) en de chocolade in het schaalje smelt.
- Roer de chocoladestukjes af en toe een beetje door elkaar om ervoor te zorgen dat ook de bovenste stukjes smelten.
- Leg ondertussen een stuk bakpapier klaar met je naam erop, waar je straks je aardbol-truffel op kunt leggen.



- Als de chocolade is gesmolten, haal je de balletjes uit de koeling.
- Haal de balletjes één voor één door de gesmolten chocolade. Zorg ervoor dat er om het hele balletje heen gesmolten chocolade zit.
- Haal het balletje er weer uit en leg het op het bakpapier.
- Bestrooi jouw aardbol met hagelslag of discokorrels.
- Laat ze tot slot weer 20 minuten opstijven in de koelkast (en als je haast hebt in het vriesvakje).

Je aardbol is klaar. De aardkorst is afgekoeld en hard geworden, net als bij de echte aarde. De hagelslag op de aardkorst zijn de mensen en dieren en alles wat wij op de aarde hebben gemaakt.