

Kokos-Orangen-Trüffel

Die Kokos-Orangen-Trüffel sind eine kleine Leckerei für zwischendurch. Das Rezept passt gut in die kühlere Jahreszeit und die Trüffel lassen sich auch prima verschenken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,5 h



Zutaten

Nach Belieben	Pralinenkapseln (optional)
200 g	weiße Kuvertüre
50 g	Kokosfett
100 g	Kokosette
8 g	Orangenschale (gerieben)
5 Tropfen	Orangenaroma
125 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Kokosette (zum Wälzen)

Zubereitung

1. Für die **Kokos-Orangen-Trüffel** zuerst die Kuvertüre fein hacken.
2. Diese zusammen mit dem Kokosfett (am besten auch etwas zerhacken), Kokosette, Orangenschalen und Orangenaroma in eine Schüssel geben.
3. Jetzt das Schlagobers in einen Topf geben, stark erhitzen, aber nicht kochen lassen.
4. Dann den Topf vom Herd nehmen und in die Schüssel mit den Zutaten gießen.

5. Dabei so lange rühren, bis sich die Kuvertüre und das Kokosfett komplett aufgelöst haben.
6. Nun Kokosette hinzufügen und alles gut verrühren.
7. Die fertige Masse sollte nun im Kühlschrank ca. 2 Stunden ruhen.
8. Danach mit einem Teelöffel etwas von der weichen Masse abstechen und mit kalten Händen Kugeln formen. Diese hinterher in Kokosette wälzen und am besten in Pralinenkapseln ablegen. Die Trüffel sollten nun für mindestens 4 weitere Stunden im Kühlschrank ruhen. Anmerkung: Die Trüffel bleiben in ihrer Konsistenz eher weich. Die Masse ergibt ca. 30 Trüffel.

Tipp

Sollte die Masse von den Kokos-Orangen-Trüffeln beim Formen zu sehr an den Händen kleben, einfach die Hände leicht mit kaltem Wasser befeuchten. Sollte allgemein die Masse zu weich sein, kann man noch nachträglich etwas mehr geschmolzene Kuvertüre hinzufügen. Danach sollte die Masse aber wieder 2 Stunden im Kühlschrank ruhen, bevor man versucht, Trüffel zu formen.