Raffaellokugeln die himmlische Versuchung

Die Raffaellokugeln sind eine himmlische Versuchung mit Kokosraspeln und weißer Schokolade. Ein Rezept für alle Genießer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

70 g	Kokosnussraspeln (zum Wälzen)
100 ml	Schlagobers
20 g	Butter
200 g	Schokolade (weiß)
120 g	Kokosraspeln
20 Stk.	Mandeln

Zubereitung

1. Für die Herstellung von **Raffaellokugeln die himmlische Versuchung** zuerst das Schlagobers in einen Topf füllen und die Butter darin schmelzen. Danach die Schokolade zufügen und unter ständigen rühren schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen und die Kokosraspel unter die Masse rühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Die geschälten Mandeln halbieren. Kokosraspel in einen tiefen Teller füllen. Aus dem Teig kleine Portionen abnehmen und zu Kugeln formen. Jeweils eine halbierte Mandel in die Mitte platzieren und noch einmal nachformen. Zum Schluss in den Kokosraspeln wälzen. Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Raffaellokugeln, die himmlische Versuchung, schmecken auch mit halbierten Haselnüssen oder Macadamias anstelle von Mandeln.