

# Selbstgemachte Raffaello

Das Rezept für selbstgemachte Raffaello ist die perfekte Kombination aus zarter weißer Schokolade, aromatischer Kokosnote und knackigem Mandelkern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 1,9 h



## Zutaten

200 g	Weißer Schokolade
50 g	<a href="#">Butter</a>
100 g	<a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne)
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
50 g	Kokosraspeln
18 Stk.	Mandeln (geschälte)
	Kokosraspeln (Zum Wälzen)

## Zubereitung

1. Für die **selbstgemachten Raffaello** die weiße Schokolade grob hacken und zusammen mit Butter, Schlagobers und Bourbon-Vanillezucker bei niedriger Hitze schmelzen. Sobald die Masse glatt ist, werden die Kokosraspeln eingerührt. Die noch flüssige Creme kommt anschließend für etwa eine Stunde in den Kühlschrank, bis sie eine formbare, cremige Konsistenz erreicht.
2. Nun Kokosraspeln in eine flache Schale oder Teller geben. Je einen halben Esslöffel der Schokomasse abstechen, eine ganze Mandel in die Mitte drücken und die Masse rund um die Mandel formen. Die Kugeln im Kokos wälzen und auf einen Teller setzen.
3. Vor dem Servieren sollten die Pralinen mindestens 30 Minuten gut durchkühlen. Am besten werden sie im Kühlschrank aufbewahrt. Aus dem Rezept entstehen etwa 18 himmlisch zarte Raffaello-Kokoskugeln.

## Tipp