

Weißer Schokoladen-Kokos Trüffel

So lecker und gar nicht so aufwendig ist das Rezept für leckere weiße Schokoladen-Kokos-Trüffel. Auch zwischendurch schmecken die kleinen Kugeln einfach klasse!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,6 h



Zutaten

260 g	Kuvertüre (weiße)
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)
100 ml	Rama Cremefine (zum Schlagen)
120 g	Kokosraspeln

Zubereitung

1. Für weiße Schokoladen-Kokos Trüffel die Kuvertüre zuerst mit einem Messer in kleine Stückchen teilen und diese in eine Aluschüssel, die man für ein Wasserbad nutzen kann, geben. Schlagobers mit Vanille in einem kleinen Topf verrühren und auf kleiner Flamme erhitzen. Immer wieder umrühren, bis diese Mischung leicht köchelt.
2. Kurz davor vom Herd nehmen und das Ganze über die zerteilte Schokolade geben. Wenn die ganze Schokolade bedeckt ist, eine gute Minute ziehen lassen, danach fleißig umrühren, damit die ganze Schokolade sich auflösen kann, immer wieder umrühren, bis eine Creme entsteht, die völlig glatt ist. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen und abkühlen lassen.
3. Nach dieser Zeit die Creme mit einem Handrührer mindestens 7 Minuten auf höchster Stufe schlagen, bis die Masse heller und glatt ist. Langsam dickt sie dann an. Nun wiederum mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Teelöffel kleine Häufchen formen. Diese dann auf das Backblech legen. Ist die ganze Masse geformt, das Backblech abermals kühl stellen. Die Hände nun mit kaltem Wasser abwaschen, die Häufchen in der Handinnenfläche zu Kugeln formen und anschließend in den Kokosraspeln wälzen.
5. Dies mit allen Häufchen so machen und die Trüffel über Nacht noch mal abkühlen und

trocknen lassen. Am besten an einem kühlen dunklen Ort lagern, kann der Kühlschrank sein, muss aber nicht.

Tipp

Die weißen Schokoladen-Kokos Trüffel können, je nach Geschmack auch noch mit Orangenaroma verfeinert werden. Diese Süßspeise eignet sich auch wunderbar als Geschenk. Überraschen Sie ihre Liebsten doch mal mit was Besonderem.