

# Weißer Schokoladentrüffel

Dieses Rezept lässt das Herz aller Naschkatzen höher schlagen: Selbstgemachte weiße Schokoladentrüffel sind nicht nur an Weihnachten willkommen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 14,0 h

**Gesamtzeit:** 15,0 h



## Zutaten

300 g	Kuvertüre (weiß)
150 g	<a href="#">Schlagobers</a>
	Kokosraspeln

## temperierte Kuvertüre

125 g	Kuvertüre (weiß)
-------	------------------

## Zubereitung

1. Für weiße Schokoladentrüffel zunächst die Kuvertüre grob hacken oder raspeln. Schlagobers zum Kochen bringen und dann über die Kuvertüre gießen und diese unter Rühren schmelzen lassen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden abkühlen lassen.
2. Währenddessen die temperierte Kuvertüre zubereiten. Dazu die Kuvertüre in eine Schüssel geben und langsam über einem Wasserbad erwärmen. Ab und zu umrühren, bis sie sich verflüssigt. Dabei darauf achten, dass kein Wasser hineinspritzt!
3. Die Trüffelmasse aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Hilfe eines in heißes Wasser eingetauchten Pariserlöffels (Kartoffelbohrers) kleine Kugeln ausstechen und diese auf Backpapier setzen.
4. Die Kugeln dann mit einer Gabel einzeln in die weiße Kuvertüre tauchen und auf einem grobmaschigen Kuchengitter hin und her rollen. Anschließend in Kokosraspel wälzen und wieder auf Backpapier setzen.
5. So mit allen Trüffeln fortfahren, bis alle mit Kuvertüre und Kokos überzogen sind. An einem

kühlen Ort etwa 12 Stunden ruhen lassen. Anschließend in Pralinenkapseln setzen und servieren.

## **Tipp**

Zusammen mit Rumkugeln sind weiße Schokoladentrüffel eine ebenso leckere wie optisch ansprechende Köstlichkeit, die sich wunderbar als schwarz-weißes Mitbringsel eignet!