

Eierlikör - Kokos - Trüffel

Kategorien: Trüffel, Pralinen

Zutaten für: 50 Stück

200	Gramm	Schokolade - weiß
50	Gramm	Butter - weich
50	Gramm	Kokosraspel
2		Vanillinzucker
80	ml	Eierlikör

Anleitung:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Butter in eine Schüssel geben. Die flüssige Schokolade, Vanillezucker und Eierlikör hinzufügen und mit einem Handrührgerät verrühren. Die Masse etwa 30Min. kalt stellen. Anschließend die Masse kurz aufschlagen. Kokosraspel auf einen flachen Teller geben. Mit 2 Teelöffel etwa haselnußgroße Portionen von der Trüffelmasse abstechen und in den Kokosraspeln wälzen. Die Trüffel kühl aufbewahren und möglichst bald verzehren.

30 min Zubereitung; 30 min Ruhezeit

fett 29 %; 462 kcal / 100g 37 kcal / Stück 8 g / Stück