



Kokos-Trüffel

Zubereitung

1. Schokolade fein hacken und Sahne in einem Topf erhitzen. Dann Schokolade und Kokosfett zur Sahne geben und rühren bis eine homogene Masse entsteht. Die Kokosraspel unterrühren und alles über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Inzwischen die Kokoschips fein hacken. Mit einem Teelöffel eine kleine Menge abstechen und schnell in den Händen zu einer kleinen Pralinenkugel rollen. In den Kokoschips wälzen und in ein Papierförmchen setzen. Mit der gesamten Masse so verfahren. Die Pralinen kühl aufbewahren.



Zubereitungszeit: Lang

Zutaten

Naturata Zutaten

- 200g Crunchy Crisp Schokolade, weiß
- 100g Kokosraspeln
- 100g Kokoschips
- 50g NATURAVIT-KOKOS, 100 % Kokosfett

Weitere Zutaten

- 125 g Schlagsahne