Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TRÜFFEL MIT WEISSER SCHOKOLADE UND KOKOSNUSS

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN

Da bin ich wieder! Ein kleines Rezept für weiße Trüffeln. Und Jaaaa Ihr könnt auch eine geröstete Haselnuss in der Mitte verstecken … wie in der anderen seeeehr bekannte Süssigkeit ! □□

Aber ich habe sie einfach und pur gemacht: nur gute Schokolade (Opalys von Valrhona) und Kokosraspeln. Wenn ihr dieses Rezept nachkocht, muss ihr unbedingt eine gute Schokolade nehmen … und hier wieder bitte ohne Palmöl. Warum? Weil es nie wieder fest wird. Das Öl in der Schokolade macht, dass wenn es einmal geschmolzen wird, es nie wieder richtig fest wird. Es muss nur Kakaobutter in der Verpackung stehen, als Fettquelle.

Ich habe dieses Rezept 2 Mal gemacht und beim zweiten Mal die Kokosraspeln 3 Minuten im Backofen geröstet … MMmmmmmmm es war fast noch besser ! un vrai Délice!

Zutaten für 20 Trüffeln mit weißer Schokolade und Kokosnuss:

150 g weiße Schokolade (Ivoire für mich) , 125 g Schlagsahne (*oder 100g Sahne und 25 g Butter)* , 100 g + 1-2 EL Kokosraspeln

1- Die Sahne und die Schokolade schmelzen lassen und gut rühren.

2- Dazu einen guten EL Kokosnuss (20 g) eingeben. Dann die Masse ins Kühlschrank stellen bis es fester wird. (es kann bis zu 2 Stunden dauern, also Ihr könnt sie auch kurz in den Tiefkühlschrank platzieren).

3- Wenn die Creme fest ist, mit einem kleinen Löffel Kugeln formen und sie in Kokosraspeln einrollen.

Die Kokos Kugeln habe ich dann noch mal für 30 Minuten in den Kühlschrank getan, so dass sie wirklich schön fest werden können. Dann wurden sie eingepackt und „wieder“ im Kühlschrank gelagert!

Also falls Ihr mögt, könnt ihr eine geröstete Haselnuss in der Mitte verstecken! Gaaanz vorzüglich. Also ich werde diese kleinen Leckereien in den Adventskalender stecken und eine kleine Tüte haben wir schon zum Kaffee genossen….

Ich wünsche euch einen schönen 1. Advent und eine schöne Zeit mit euren Liebsten!

GROS BISOUS □□

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de