



Weißer Kokos Trüffel

- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Zarte, knusprige Schmankerln zum Naschen, einfach beschrieben, köstlich

Zutaten

- 500 g weiße Couvertüre, gebröckelt (Geht auch mit Vollmilchschokolade)
- 80 ml ungesüßte Kokosmilch
- 50 g Kokos Chips
- 2 El weißer Rum
- Abrieb 1 Zitronen oder Limette

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kokos Chips in einer kleinen Stiepfanne goldbraun rösten, die Kokosmilch kurz aufkochen.

Schritt2

300 g Couvertüre dazu geben, auflösen, schmelzen lassen. Den Zitronenabrieb und Rum zufügen, abgedeckt 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Schritt3

Danach mit einem feuchten Teelöffel und Händen kleine, ovale Nocken abstechen (35 - 40 g) und auf Pergamentpapier legen.

Schritt4

Wieder 30 min. kalt stellen, rund rollen, wieder kalt stellen.

Schritt5

In der Zwischenzeit 200 g Couvertüre auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und die Kokos Chips verrühren.

Schritt6

Die Trüffel mit einer Tischgabel durch die Schokolade ziehen, rundherum mit Schokolade einhüllen. Zurück aufs Backpapier trocken anziehen lassen; sofort genießen oder schichtweise mit Pergamentpapier kühl und trocken lagern.

Rezeptart: Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisse-kokos-trueffel/>