

## **Weißer Schokotrüffel mit Marc de Champagne, Mandeln und Kokos**



- **Gang:** Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 30 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '30 Stück', 'yield' : '' });
```

Trüffeln sind für Schleckermäuler einfach das Größte und passen hervorragend in die Weihnachtszeit. Leider sind gute Trüffel aus der Confiturerie sehr teuer, sodass wir allzu oft auf die süße Sünde verzichten müssen. Zu unrecht - denn Trüffel lassen sich ganz leicht selber machen und schmecken auch noch weit besser als die Fertig-Variante. In unserem Rezept zeigen wir Ihnen eine einfache Variante köstlicher weißer Schokotrüffel, die Sie entweder mit Marc de Champagne oder einem beliebigen anderen Fruchtbrand verfeinern können. Ob zum Eigenverzehr oder hübsch verpackt als kleines Präsent zu Weihnachten - diese Trüffel sind einfach zum Anbeißen!

## Zutaten

- 100 g weiße Schokolade / Kuvertüre, zerbröckelt
- 120 g flüssige Sahne
- 120 g Kokosmilch(Dose)
- Mark 1 Vanilleschote
- 150 g gemahlene Mandeln
- 4 Cl Marc de Champagne
- 4 - 5 EL Kokosraspeln

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die zerbröckelte Schokolade und das Vanillemark in der heißen Sahne und der Kokosmilch schmelzen lassen. Marc de Champagne, die Mandeln und 2 El Koskosraspeln unter rühren. Gut abkühlen, fest werden lassen. Mit einem Teelöffel Portionen abstechen und mit feuchten Händen rund rollen. In Kokosraspeln wälzen, kalt stellen. (Etwa 30 Stück) In Pralinenkapseln setzen und sich schmecken lassen.

**Rezeptart:** Fingerfood, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Teegebäck, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisse-schokotrueffel-mit-marc-de-champagne-mandeln-und-kokos/>