

## Rezept

# Kokos-Trüffel-Pralinen

Ein Rezept von Kokos-Trüffel-Pralinen, am 18.12.2025

## Zutaten

**50 ml** dicke Kokosmilch (aus der Dose)

**150 g** Zartbitter-Kuvertüre

**100 g** Sahne-Schokolade

Pralinenform mit 30 Mulden oder  
Pralinenhütchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

## Zubereitung

1. Für die Kokos-Trüffel-Masse die Dose mit der Kokosmilch nicht schütteln, sondern nach dem vorsichtigen Öffnen die dicke Creme von der Oberfläche abschöpfen und in einen Topf füllen. Bei kleiner Hitze erwärmen.
2. Die Sahne-Schokolade hacken und in die warme Kokosmilch geben. Unter Rühren schmelzen, bis alles gut vermischt ist (nicht zu heiß werden lassen, sonst wird die Mischung bröckelig). Den Topf vom Herd nehmen und die Trüffelmasse abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Die Pralinenform im Backofen bei 30° vorwärmen.
3. Die Zartbitter-Kuvertüre fein hacken oder raspeln. Drei Viertel davon in einen Schokoladen-Schmelztopf oder eine Metallschüssel geben und über dem heißen, nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Sobald die ganze Kuvertüre flüssig ist, den Schmelztopf vom Wasserbad nehmen und die übrige zerkleinerte Kuvertüre unterrühren, bis auch diese geschmolzen ist – »temperieren« wird diese Methode auch genannt.
4. Die Mulden der vorgewärmten Pralinenform mit jeweils einem Teelöffel flüssiger Kuvertüre füllen und die Form langsam schwenken, bis die Innenseiten der Mulden gleichmäßig überzogen sind. Form über dem Topf mit der Schokolade umdrehen und überschüssige Schokolade in den Topf laufen lassen. Wenn's nicht gleich profimäßig klappt, mit einem Teelöffel die Kuvertüre gleichmäßig verstreichen, sobald sie dicklich wird. Die Form ca. 20 Min. in den Kühlschrank stellen, bis die Kuvertüre fest ist.
5. Die noch weiche Kokos-Trüffel-Masse in die Schokohüllen verteilen, wieder ca. 20 Min. kühl stellen. Zum Schluss die übrige Kuvertüre erneut über dem Wasserbad schmelzen und die Mulden damit auffüllen. Erneut kühlen.
6. Die Pralinen aus den Mulden stürzen. Dazu die Unterseite der Form 2-3 Sek. mit einem Föhn erwärmen. Eventuell die Ränder mit einem runden Ausstechförmchen glatt schneiden (zum Anfassen Einweghandschuhe anziehen).