

Rezept

Piña-Colada-Trüffel

Ein Rezept von Piña-Colada-Trüffel, am 09.06.2026

Zutaten

150 g weiße Schokolade	70 g frische Ananas
70 g dicke Kokosmilch (Dose, obere Schicht)	30 ml weißer Rum
5 gehäufte EL 5 geh. EL Kokospulver (30 g, Asienladen)	30 weiße Hohlkugeln
150 g temperierte weiße Schokolade	1 kandierter Ananasring für die Deko
Spritzbeutel	Spritzbeutel aus Butterbrotpapier
Pralinengabel	Butterbrotpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die weiße Schokolade fein hacken. Die frische Ananas in Stücke schneiden, mit dem Pürierstab fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Kokosmilch bei mittlerer Hitze aufkochen, den Rum dazugeben und das Kokospulver unterrühren. Topf zur Seite stellen und das Ganze 5 Min. ziehen lassen.
2. Die gehackte Schokolade zur Kokosmilch geben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Das Ananaspüree unterrühren und die Masse mithilfe eines Spritzbeckens in die Hohlkugeln füllen.
3. Die Füllung 30 Min. trocknen lassen. Inzwischen den Ananasring in 30 Stücke schneiden. Temperierte weiße Schokolade bereitstellen. Etwas davon in den Spritzbeutel aus Butterbrotpapier geben und die Hohlkugeln mit je 1 Tupfer verschließen. Hohlkugeln in die Schokolade tauchen und ablegen. Auf jede Praline 1 Stück kandierte Ananas legen.