Rezept

Weiße Kokostrüffel

Ein Rezept von Weiße Kokostrüffel, am 16.08.2025

Zutaten

- **200 g** weiße Kuvertüre
- **50 g** Kokosflocken
- **200 g** Kokosraspel zum Wälzen
- Spritzbeutel mit 12-mm-Lochtülle
- **100 g** Kokosmilch
- **50 g** weiche Butter
- **400 g** weiße Kuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für die Trüffel die weiße Kuvertüre hacken. Die Kokosmilch aufkochen und vom Herd nehmen. Die Kuvertüre dazugeben und unter Rühren schmelzen, dann die Kokosflocken dazugeben und unterrühren.

2. Die Kuvertüre-Kokos-Masse in eine Schüssel geben, mit Folie abdecken und an einem kühlen Ort mind. 6 Std. fest werden lassen. Anschließend die fest gewordene Masse mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einer geschmeidigen Creme aufschlagen.

3. Die weiche Butter dazugeben und glatt unter die Creme rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech ca. 35 Tupfen mit ca. 2,5 cm Durchmesser setzen. Diese an einem kühlen Ort ca. 2 Std. fest werden lassen.

4. Den Backofen auf 190° (Oberhitze) vorheizen. Die Kokosraspel zum Wälzen nach Belieben auf einem mit Backpapier belegten Blech ausbreiten und im Ofen ca. 5 Min. rösten, bis sie etwas Farbe annehmen. Die Kokosraspel in einen tiefen Teller geben und abkühlen lassen. Die Kuvertüre zum Überziehen hacken, auf dem Wasserbad schmelzen und temperieren.

5. Die Spitzen der Kokostrüffel vorsichtig flach drücken. Die Trüffel in den Handflächen rundherum mit temperierter Kuvertüre überziehen, vorsichtig in die gerösteten Kokosraspel setzen und darin wenden. Auf Backpapier fest werden lassen.