

## Kokoslikör - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 70 Stück

300	Gramm	Weisse Kuvertuere
30	Gramm	Butter
30	Gramm	Kokosfett
125	Gramm	Schlagsahne
3	Essl.	Kokoslikoer (16% alc.)
125	Gramm	Kokosraspeln z. Waelzen

### Anleitung:

Kuvertuere grob hacken und zusammen mit Butter und Kokosfett in der Schlagsahne im heissen Wasserbad schmelzen lassen. Die Masse etwa 2 Stunden kuehl stellen. Halbfeste Trueffelmasse mit den Quirlen des Handruehrers schaumig schlagen. Dabei den Likoer langsam unterschlagen. Die Trueffelmasse in einen Spritzbeutel mit grosser Lochtuelle fuellen und kirschgrosse Haeufchen auf ein Backblech spritzen. Trueffel etwa 1 Stunde kalt stellen. Mit den Haenden zu Kugeln rollen und in Kokosraspeln waelzen. Trueffel kuehl aufbewahren.