



# Weißer Kokos Trüffel

- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Zarte, knusprige Schmankerln zum Naschen, einfach beschrieben, köstlich

## Zutaten

- 500 g weiße Couvertüre, gebröckelt (Geht auch mit Vollmilchschokolade)
- 80 ml ungesüßte Kokosmilch
- 50 g Kokos Chips
- 2 El weißer Rum
- Abrieb 1 Zitronen oder Limette

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kokos Chips in einer kleinen Stiepfanne goldbraun rösten, die Kokosmilch kurz aufkochen.

### Schritt2

300 g Couvertüre dazu geben, auflösen, schmelzen lassen. Den Zitronenabrieb und Rum zufügen, abgedeckt 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

### Schritt3

Danach mit einem feuchten Teelöffel und Händen kleine, ovale Nocken abstechen (35 - 40 g) und auf Pergamentpapier legen.

### Schritt4

Wieder 30 min. kalt stellen, rund rollen, wieder kalt stellen.

### Schritt5

In der Zwischenzeit 200 g Couvertüre auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und die Kokos Chips verrühren.

## **Schritt6**

Die Trüffel mit einer Tischgabel durch die Schokolade ziehen, rundherum mit Schokolade einhüllen. Zurück aufs Backpapier trocken anziehen lassen; sofort genießen oder schichtweise mit Pergamentpapier kühl und trocken lagern.

**Rezeptart:** Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisse-kokos-trueffel/>