



Weißer Mandel-Kokos-Trüffel

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

Schokolade, Weiß	250 g
Schlagsahne	60 g
Kokosnussmilch	60 ml
Mandeln, gemahlen	75 g
Kokosraspel	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Teller, kleiner Topf

1. Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. In einem Topf Sahne und Kokosmilch aufkochen, über die Schokolade gießen und diese unter Rühren darin schmelzen. Mandeln und 2 EL Kokosraspel unterrühren. Masse zugedeckt für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis sie fast ganz fest wird.

2. Übrige Kokosraspel in einen tiefen Teller geben. Von der Trüffelmasse mit 2 Teelöffeln oder kühlen Händen 30 kleine Portionen abnehmen, rasch zwischen den Händen zu Kugeln formen und in den Raspeln wälzen. In einer luftdicht schließenden Dose kühl stellen. Die weißen Mandel-Kokos-Trüffel sind gekühlt 1–2 Wochen haltbar, schmecken frisch aber am besten.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Beim Formen der Trüffel Hände zwischendurch mehrmals unter kaltem Wasser kühlen, damit die Trüffelmasse nicht zu weich wird.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	205 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	14 g