

Kokos-Keks-Trüffel

Zutaten:

- 1 Lage (63 Stück) Pralinen-Hohlkugeln mit Waffelboden weiß
- 270g weiße Kuvertüre
- 140g Sahne
- 2 TL Glukosesirup
- 2-3 TL Aromaöl Kokos
- 3 EL Kokos-Fruchtpulver
- 60g weiße Kuvertüre zum Verschließen
- Einige Crispearls



Zubereitung:

Die Sahne mit dem Glukosesirup kurz aufkochen und über die Kuvertüre-Callets gießen. Glattrühren und das Kokos-Aromaöl sowie das Kokospulver sorgfältig unterrühren.

Die Masse in die Pralinen-Hohlkörper füllen (bis 1mm unter den Rand) und fest werden lassen.

Mit temperierter weißer Kuvertüre verschließen und mit Crispies dekorieren.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de