

KOKOS-PRALINÉS

ZUTATEN

ca. 40 Stück

230 g weisse Schokolade

2 Eigelb, verquirlt

40 g weiche Vorzugsbutter

1 EL Kokosraspel

2 EL weisser Rum oder 1 TL Rumaroma

60 g geschälte, gemahlene Mandeln

100 g Kokosraspel



ZUBEREITUNG

1 Die Schokolade zerkleinern, im warmen Wasserbad schmelzen.

2 Aus dem Wasserbad nehmen, leicht abkühlen lassen und mit Eigelb, Vorzugsbutter, Kokosraspel, Rum und Mandeln vermischen.

3 Die Masse ca. 30 Minuten kühl stellen, bis sie fest genug ist, um sie zu formen.

4 Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen abstechen, mit kalten Händen Kugeln formen und in den Kokosraspeln wenden.

5 In Praliné-Kapseln legen und nochmals kühl stellen.