



Benötigte Zutaten

250 g	weiße Kuvertüre (alternativ weiße Schokolade)
120 ml	Premium Schlagobers
40 g	Premium Teebutter
170 g	Kokosraspeln
50 g	gemahlene Mandeln
30 Stück	Mandelkerne
70 g	Kokosraspeln

Weißer Schokolade Kokoskugeln

Unsere no bake Kokoskugeln sind in wenigen Minuten zubereitet und damit perfekt für spontanen Besuch oder kleine Genussmomente zwischendurch. Die Kombination aus zarter weißer Schokolade und feinem Kokos sorgt für himmlisch cremigen Geschmack. Ganz ohne Aufwand entstehen kleine Kugeln, die aussehen wie aus der Patisserie. Schnell gemacht, wunderschön anzusehen und einfach unwiderstehlich – Genuss im Handumdrehen.

Anleitung

Zubereitung mit Thermomix

1. Die Kuvertüre im Thermomix® TM7 mit der Funktion "Schokolade schmelzen" schmelzen.
2. Dabei den Schlagobers und die Butter zugeben und die Butter ebenfalls schmelzen lassen.
3. Die geschmolzene Kuvertüren-Mischung in eine Schüssel geben und die Kokosraspeln und die gemahlene Mandeln zugeben und gut vermengen.
4. Die Masse für mindestens zwei Stunden oder über Nacht kühlstellen.
5. Aus der Masse 30 Kugeln formen, diese etwas flach drücken, mit einer Mandel füllen und zu einer Kugel verschließen. Die Kokoskugeln in Kokosraspeln wälzen.

Tipp: Die Kokosraspeln für die Masse nochmal feiner mahlen lassen, bevor man sie mit der Kuvertüren-Mischung vermengt, so hält die Masse noch besser zusammen.

Zubereitung ohne Thermomix

6. Kuvertüre mit der Butter im Wasserbad schmelzen.
7. Den Schlagobers unterrühren und die Creme mit den Kokosraspeln und den gemahlene Mandeln vermengen.



8. Die Masse für mindestens zwei Stunden oder über Nacht kühlstellen.

9. Aus der Masse 30 Kugeln formen, diese etwas flach drücken, mit einer Mandel füllen und zu einer Kugel verschließen. Die Kokoskugeln in Kokosraspeln wälzen.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at