

EIERLIKÖRTRÜFFEL

ZUTATEN für ca. 50 Stück

125 g Kokosette (=Kokosraspel, Kokosflocken)

125 g Eierlikör

50 g Butter

200 g weiße Schokolade



5 EL Kokosette zum Wälzen

ZUBEREITUNG

- Kokosette mit Eierlikör verrühren und 10–15 Minuten stehen lassen.
- Butter und Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und unter die Eierlikör-Kokos-Masse rühren. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Danach aus der Masse Kugeln formen und diese in Kokosette wälzen.

TIPP

Die Trüffel im Kühlschrank aufbewahren und etwa 15 Minuten vor dem Servieren herausnehmen.

Variante Baileystrüffel: Eierlikör durch Baileys und die weiße Schokolade ev. durch Zartbitterschokolade ersetzen.

