

# Eierlikör-Kokos-Trüffel



Rezept und Foto von melestti

## **Zutaten:**

50 g weiche Butter  
200 g weiße Schokolade  
2 Pk. Vanillezucker  
80 ml Eierlikör  
Kokosraspeln

## **Zubereitung:**

Die Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Butter, Vanillezucker und Eierlikör zufügen und gut verrühren.

Ca. 30 min. kalt stellen. Noch einmal kurz aufschlagen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln etwa haselnussgroße Portionen abstechen und in den Kokosraspeln wälzen. Die Trüffel kühl aufbewahren.

*Tipp:* Die Trüffel in Pralinenkapseln setzen.