



Karamell Kokos Schokoladentrüffel



Cremig und samtig im Abgang.



Feiner Karamellgeschmack
kombiniert mit echter Vanille



Vielseitig: Pur, auf Eis
oder als Cocktailzutat



Zutaten

- 200 g Zartbitterschokolade (mind. 60 % Kakaoanteil)
- 100 ml Sahne
- 30 g Butter
- 2 EL Pottrausch Karamell-Vanille Likör
- 30 g Kokosraspeln (fein)
- 1 Prise Meersalz (optional – für mehr Tiefe)

Zum Wälzen:

- 50 g Kokosraspeln oder
- 50 g Kakaopulver oder
- 50 g geschmolzene Kuvertüre (nach Belieben)

Kontakt

☎ 0209 12345

✉ info@pottrausch.de



Scanne
hier



Zubereitung

1. Breche oder hacke die Zartbitterschokolade in kleine Stücke und gebe sie in eine hitzebeständige Schüssel.
2. Erhitze die Sahne in einem kleinen Topf, bis sie leicht zu köcheln beginnt (nicht sprudelnd kochen lassen).
3. Nimm die Sahne vom Herd, gebe die Butter hinzu und rühre, bis sie vollständig geschmolzen ist. Anschließend füge den HaldenHonig hinzu und verrühre alles gründlich.
4. Gieße die heiße Sahne-Likör-Mischung über die gehackte Schokolade und lasse sie etwa 1 Minute stehen. Danach umrühren, bis eine glatte, homogene Ganache entsteht.
5. Hebe die fein gemahlten Kokosraspeln unter die noch warme Ganache. Optional kannst du eine Prise Meersalz hinzufügen – das intensiviert die Aromen.
6. Decke die Schüssel ab und stelle die Masse für mindestens 3 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank, bis sie fest genug zum Formen ist.
7. Entnehme mit einem Teelöffel kleine Portionen der Masse und rolle sie zügig mit den Händen zu Kugeln.
8. Wälze die fertigen Kugeln nach Belieben in Kokosraspeln, Kakaopulver oder überziehe sie mit geschmolzener Kuvertüre.