

Hier und heute



Sommerliche Kokospralinen

Auch im Sommer müssen Schleckermäuler nicht auf Schokolade verzichten: Karin Steinhoffs Kokospralinen aus weißer Schokolade schmelzen auf der Zunge und wecken Urlaubsträume.

Rezept

Sommerliche Kokospralinen

von Karin Steinhoff für ca. 40 Stück

Zutaten

- 145 g Kokoscreme
- 235 g weiße Schokolade (oder weiße Kuvertüre)
- 50 g Butter, weich
- ca. 40 weiße Hohlkugeln
- ca. 200 g Kokosraspel
- ca. 200 g weiße Schokolade

Zubereitung

Zunächst die Kokoscreme auf 40 °C erhitzen. Dann die weiße Schokolade schmelzen und mit der Kokoscreme verrühren. Anschließend die weiche Butter mit einem Stabmixer unterrühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Hohlkugeln bis knapp unter den Rand damit befüllen. Am besten einen Tag lang, mindestens jedoch zwei Stunden, an einem kühlen, dunklen Ort ruhen lassen.

Danach die Hohlkugeln mit temperierter weißer Schokolade verschließen und anschließend vollständig mit Schokolade umhüllen. Zum Schluss in Kokosraspeln wälzen – dazu etwas temperierte Schokolade in die Hände geben und die Kugeln darin rollen.

Gut gekühlt sind die Kokospralinen ein bis zwei Wochen haltbar.

Tipp: Wer mag, kann eine halbe Mandel in die Hohlkugeln geben oder vorher etwas Lime Curd (eine Art Zitronencreme) mit dem Spritzbeutel einfüllen.