

# Weißer Eierlikör-Trüffel mit Kokos

Für ca. 30 Eierlikör-Trüffel mit Kokos brauchst du:

- 200 g weiße Schokolade
- 50 g zimmerwarme Butter
- 1 EL Vanilleextrakt
- 80 ml Eierlikör
- 50 g Kokosraspel

Zubereitung:

1. Die Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei geringer Hitze (der Schmelzpunkt für weiße Schokolade liegt bei ca. 44°C) schmelzen lassen.
2. Die Butter zusammen mit der geschmolzenen Schokolade, dem Vanilleextrakt und dem Eierlikör in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine verrühren.
3. Die Masse für ca. 45 Minuten kaltstellen. Die Kühlzeit ist hier etwas davon abhängig, wie warm die Schokolade war.
4. Die Masse sollte zur Weiterverarbeitung so fest sein, dass du daraus mit den Händen gut Kugeln formen kannst.
5. Die Masse nochmals kurz durchrühren und eine kleine Menge der Creme abstechen und daraus eine Kugel formen.
6. In den Kokosraspeln wälzen, so dass der Trüffel rundherum mit Kokos überzogen ist.
7. Abschließend nochmals kühlstellen.
8. Die Eierlikör-Trüffel mit Kokos bitte kühl aufbewahren.
9. Frisch schmecken sie am besten.
10. Guten Genuss wünscht Bettina von [diealltagsfeierin.de](http://diealltagsfeierin.de)