Zutaten

- 175 g Weiße Kuvertüre
- 50 g Kokosmilch
- 55 g Ananassaft
- 20 g Weißer Rum
- 1 Prise Salz
- 25 Weiße Schokoladen-Hohlkugeln
- 300 g Weiße Kuvertüre zum Überziehen

Dessert

Pina Colada Trüffel

Entdecken Sie unser Rezept für Pina Colada Trüffel! Ein himmlischer Genuss aus weißer Kuvertüre und Kokosmilch. Jetzt bei Kochateliers nachkochen!

So wird’s gemacht:

1. Rezept für 25 Pralinen
2. Kokosraspel zum Verzieren
3. Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Kokosmilch mit Salz und Ananassaft in einem kleinen Topf aufkochen, nach und nach unter die Kuvertüre rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Anschließend Rum unterrühren. Canache in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und die Schokoladen-Hohlkugeln mit dem Canache füllen. Übrige Kuvertüre temperieren. Trüffel mit temperierter Kuvertüre verschließen und mit einer Gabel überziehen. Fertige Pralinen in Kokosraspel wälzen