



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Orangen-Kokos-Trüffel



Zutaten Für 25 Stück

- 3 Orange(n)
- 300 g Alnatura Schokolade Weiße Crisp
- 30 g Alnatura Süßrahmbutter
- 2 EL Orangenlikör
- etwas Alnatura Kokos geraspelt

Tipp: Den Orangenlikör kann man auch weglassen. Die Trüffel am besten an einem kühlen Ort aufbewahren.

Zubereitung: 25 Min. + 4,15 h. Koochzeit

Orangensaft einkochen lassen:

2 Orangen heiß abwaschen, trocken tupfen und Schale fein abreiben. Alle Orangen halbieren und auspressen. Saft mit Orangenschale bei starker Hitze in ca. 15-20 Min. offen auf ca. 75 ml einkochen lassen.

Trüffelmasse zubereiten:

Schokolade klein hacken. Mit Butter und Orangenlikör unter den heißen, eingekochten Orangensaft rühren und darin schmelzen. Mischung in eine Schüssel füllen und ca. 4 Std. kühl stellen.

Trüffel formen:

Aus der fest gewordenen Masse mit den Händen walnussgroße Kugeln formen und diese in Kokosraspeln wälzen. Die Trüffel zum Servieren in Pralinenmanschetten setzen.