

# Verpoorten-Kokos-Trüffel

## Zutaten

für 32-35 Eierlikörpralinen:

200 g weiße Kuvertüre

50 g weiche Butter

2 Pkg Vanillezucker

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

ca. 100 g Kokosraspeln

Pralinenförmchen



## Zubereitung

1. Die grob gehackte Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen.
2. Butter in Flocken, Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Kuvertüre einrühren.
3. Die Trüffel-Masse für ca. 1,5 Std - 2 Std kalt stellen.
4. Aus der Trüffel-Masse kleine Kugeln formen und mit leichtem Druck in den Kokosraspeln wälzen.
5. In Pralinenförmchen anrichten.

Kühl und trocken aufbewahren.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Kokos-Trüffel](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)