

Kokos-Shots mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Zutaten

für 6 Stück

6 Kugeln Kokos-Konfekt (z.B. Raffaello)

150 g gehackte weiße Schokolade

180 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja, gut gekühlt

6 kleine Becher à 50 ml

(Tipp: Kleine Joghurtbecher, wie die von Fruchtzwergen, lassen sich hierfür wunderbar wiederverwenden. Alternativ funktionieren auch Silikon-Förmchen oder kleine Papp-Becher wunderbar.)

Für die Dekoration:

50 g Kokosraspel

50 g weiße Schokolade



Zubereitung

Kokos-Konfekt mit einer Gabel zerkleinern. 150 g weiße Schokolade schmelzen und mit dem Konfekt verrühren. Sollten im Konfekt Mandeln enthalten sein, diese mit einer Gabel entfernen und zur Seite stellen.

Kokos-Schoko-Masse in die Becher füllen und diese über einem Teller kopfüber stürzen, sodass die Masse wieder aufgefangen wird. Becher direkt für 15 Minuten in den Tiefkühler stellen, bis die erste Schicht fest geworden ist. Die aufgefangene Masse nun erneut in die Becher füllen und zügig wieder kopfüber stürzen. Da die Becher aus dem Tiefkühler kommen, wird die Schokolade nun schnell fest. Sollte sie fest werden, bevor sie sich überall gut verteilt hat, einfach zügig mit einem Löffel in der Innenwand des Bechers verteilen. Überprüfe nun, ob sich überall im Becher eine dickere Schicht gebildet hat und verteile ggf. noch etwas Schokolade an den zu dünnen Stellen. Erneut 15-20 Minuten in den Tiefkühler stellen, bis die Kokos-Schoko-Schicht sehr fest geworden ist.

Nun können die Becher vorsichtig von unten aus den Förmchen gedrückt werden. Die restliche weiße Schokolade schmelzen, die Becher mit dem oberen Rand hierin eintunken und direkt in die Kokosraspel drücken. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern. Mit je 3 cl gut durchgekühlte VERPOORTEN Edition Pfirsich-Maracuja befüllen und ggf. die Mandel hinzugeben.

[Link zum Rezept: Kokos-Shots mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (6/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de