Feine Kokos-Orangen-Pralinen

Kleine, feine Kokos-Pralinen mit Orangenlikör

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

- 350 g weiße Schokolade, gehackt
- 50 ml Sahne
- 2 EL Orangenlikör
- 1 EL Orangensaft
- 50-60 g Kokosraspeln
- 40 g Kokosraspeln zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1. Schokolade im Wasserbad zusammen mit der Sahne vorsichtig schmelzen, aber

nicht zu flüssig werden lassen.
2. Likör, Orangensaft und die Kokosfraspeln dazugeben und verrühren. Die Masse auf einen Teller geben und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Wenn die Masse wieder fest geworden ist, mit einem Löffel etwa walnussgroße Portionen abstechen und Kugeln daraus formen.
4. Jede Kugel in Kokosraspeln wälzen.
5. Mindestens eine weitere Stunde in den Kühlschrank stellen. Bis zum Verzehr kühl lagern.