

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 Kokosraspeln 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.