REZEPT FÜR TRÜFFEL-AUGEN FÜR HALLOWEEN

TRÜFFEL-AUGEN FÜR HALLOWEEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 30 Stück | 60 Min. | + Abkühl-, Kühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 60 g Kokosraspel
- 200 g Zartbitterschokolade
- 4 EL Schlagsahne
- ca. 120 g SweetFamily Puderzucker
- 200 g weiße Kuvertüre
- 1-2 TL Kokosöl
- rote Lebensmittelfarbe
- ca. 30 bunte Schokolinsen

114

ZUBEREITUNG

111	1	13	6
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Kokosraspel nach Belieben in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden anrösten, bis sie duften. Abkühlen lassen.

2. Zartbitterschokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen. Sahne und 90 g gesiebten Puderzucker unterrühren. Kokosraspel unterheben und Masse mindestens 2 Stunden kühl stellen. Dann daraus mit kalten Händen Kugeln formen. Nochmals ca. 15-30 Minuten kühl stellen.

3. Weiße Kuvertüre hacken und mit Kokosöl über einem heißen Wasserbad schmelzen. Trüffel damit überziehen und auf Backpapier trocknen lassen.

4. Übrige ca. 30 g Puderzucker sieben, mit wenig Wasser und roter Lebensmittelfarbe zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In einen Einmal-Spritzbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und die Trüffel-Augen damit verzieren. Je eine Schokolinse „aufkleben“ und mit einem Zuckerguss-Tupfen verzieren. Trocknen lassen und gekühlt aufbewahren.