

Schokoladentrüffel

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 25 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

150 g Sojasahne
3 EL Kokosöl
150 g Zartbitterschokolade
1 Prise Salz
4 EL Kakaopulver



Zubereitung

Die Sojasahne und das Kokosöl in einem Topf erhitzen (nicht kochen lassen). Die Zartbitterschokolade raspeln und zur Kokos-Sahne-Masse geben. Eine Prise Salz hinzufügen und vermengen. Sobald eine glatte Masse entstanden ist, diese in eine Schüssel füllen und mindestens vier Stunden kalt stellen. Anschließend jeweils einen Teelöffel der Masse zu Bällchen formen. Diese für rund eine Stunde erneut kühl stellen. Die Schokoladentrüffel in einem Topping der Wahl wälzen - beispielsweise in Kakaopulver. Die Trüffel an einem kühlen Ort aufbewahren.

Hinweise

Für ein Topping eignen sich zum Beispiel gemahlene Nüsse, gefriergetrocknete Beeren, Kakaopulver, Kokosraspeln, gehackte Pistazien oder Walnüsse sowie Kuvertüre.