

## Schokoladentrüffel-Pralinen



Stufe 1



Zubereitungszeit: 20 Min.  
Ruhezeit: 4 Std.



### Zutaten:

250 g Schokolade, dunkel  
120 g Schlagsahne  
100 g Kakaopulver  
50 g Kokosflocken

**KitchenAid**



KitchenAid Antihaf-Bratpfanne



KitchenAid Gemüse- und Nudelschneider



Rösle Eisportionierer



Birkmann Pralinen Papierförmchen



Städter Pralinenhelfer Pralinen-Set 4-teilig



KitchenAid Food Processor 3,1L in empire rot



KitchenAid Flachrührer



Spehr Kerstin, Casparek Petra: Pralinen selbst gemacht



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in creme, 4,8 L



Le Creuset Aluminium-Antihaf-Milchtopf

1

Den Gemüseschneider mit der groben Raspeltrommel an der KitchenAid Küchenmaschine anbringen. Die Schokolade auf Geschwindigkeitsstufe 6 raspeln.

2

Die Sahne bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sie sehr warm ist, aber nicht kocht. Die heiße Sahne über die Schokolade gießen und 5 Minuten ruhen lassen.

3

Den Flachrührer an der Küchenmaschine anbringen und 3 Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren, bis die Schokoladenmasse glatt ist.

4

Die Trüffelmischung auf einen flachen Teller oder in eine Auflaufform geben, dann 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5

Die Kokosflocken bei mittlerer Hitze in einer Pfanne rösten. Dann vollständig abkühlen lassen, das Vielweckmesser am Food-Processor anbringen und die gerösteten Kokosflocken hineingeben. Die Impulsfunktion einschalten bis die Kokosflocken fein gehackt, aber nicht gemahlen sind.

6

Die gehackten Kokosflocken auf einen flachen Teller legen. Das Kakaopulver auf einen separaten flachen Teller geben.

7

~~Einen Eisportionierer zur Hand nehmen, eine kleine Kugel der gekühlten Trüffelmischung entnehmen und zu einem Bällchen mit ca. 2,5 cm Durchmesser formen.~~

8

Am besten mit Küchenhandschuhen: Die Hälfte der Bällchen in dem Kakaopulver, die andere Hälfte in den Kokosflocken oder einer Zutat nach Wahl wälzen.

9

Gekühlt in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Die Pralinen werden Trüffelpralinen genannt weil sie mit ihrer kugelrunden Form und der schnittfesten Füllung den Trüffelpilzen sehr ähnlich sehen.