Raffaello Kugeln von DIEküche

Mengen für 22 Personen

Zubereitung

1. Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen - nicht komplett flüssig werden lassen.

2. Währenddessen Puderzucker und Vanillezucker mit der weichen Butter schaumig rühren. Geschmolzene Schokolade, Rum, Orangensaft und Kokosflocken unterrühren.

3. Die Masse zu Kugeln formen, mit einer Mandel füllen, in Kokosraspeln wälzen und kühl stellen.

Quelle: http://www.wunderweib.de/kochen/raffaello-selber-machen-5-minuten-rezept-a322583.html

660 g Schokolade	Weisse Schokolade! , in Wasserbad schmelzen
154 g Puderzucker	
4.4 Stück Vanillezucker (8g)	
220 g Butter	Puderzucker, Vanillezucker und Butter schaumig rühren
2.2 dl Orangensaft	
352 g Kokosnuss-Raspel	Alles mixen.
220 g Mandeln	(geschält) für Kerne
176 g Kokosnuss-Raspel	zum wälzen

kühl lagern.