

# Besser als Raffaello

mittel | ⌚ 60 min



## ZUTATEN

🍰 ~ 30 Stück

- > 30 g unraffiniertes Kokosfett
- > 50 g Sojarahm
- > 100 g weisse Schakalode-Buttons
- > 100 g Kokosflocken
- > 15 g Zucker
- > 50 g Mandeln

Für die Couvertüre:

- > 200 g Kochschokolade
- > 70 g Kokosfett
  
- > 100 g Kokosflocken zum Rollen

## ZUBEREITUNG

- 1 30 g unraffiniertes Kokosfett mit dem Sojarahm und den Schakalode-Buttons bei niedriger Stufe schmelzen. Kokosflocken und Zucker einrühren und die Kokosmasse im Kühlschrank abkühlen lassen.
- 2 Für die Couvertüre 70 g Kokosfett in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Die Kochschokolade in Stücke brechen, dazugeben, ebenfalls schmelzen und anschliessend vom Herd nehmen.
- 3 Die abgekühlte Masse aus dem Kühlschrank nehmen (die Formbarkeit ist stark von der Temperatur abhängig). Jeweils eine Mandel mit der Masse einpacken und sanft in der Hand rollen bis sie rund ist.
- 4 Die geformten Bällchen in den Gefrierschrank geben.
- 5 Wenn sie gut abgekühlt sind, die Bällchen mit einer Gabel in die Couvertüre tauchen (die idealerweise nicht mehr ganz heiss ist), danach in den Kokosflocken wälzen.



Mehr Rezepte findest du unter [vegan.ch/rezepte](https://vegan.ch/rezepte)