

Raffaello - TIRAMISU - Baileys TRÜFFEL

von **Adriana Prinoth**
(für 30 Stück)

Raffaello-Trüffel:

200 g Mascarpone
100 g Kokosflocken
200 g Puderzucker
20 g Vanille-Wafer-Kekse
gemixt
ganze geschälte Mandeln

Tiramisu-Trüffel:

250 g Mascarpone
50 g gehackte Mandeln
300 g zerbröseltes Biscuit
oder Savoirdi
1 Espresso
1 Schuss Rum
1 Pkg. Vanillezucker

Mascarpone,
Kokosflocken,
Puderzucker und die
Kekse in einer Schüssel
gut vermengen.

1-2 Stunden kühl stellen
und Kugeln formen - wer
mag, kann in die Mitte
eine ganze Mandel
geben.

Zum Schluss in
Kokosflocken wälzen und
im Kühlschrank lagern.

Alle Zutaten gut
vermengen, 1-2 Stunden
kühl stellen.

Anschließend Kugeln
formen, in

Bitterschokoladenpulver,
Pistazien, gehackten
Haselnüssen oder
Mandeln, und in

Puderzucker wälzen und
ebenso im Kühlschrank
lagern.

Baileys Trüffel:

Diese werden gleich wie die Tiramisu-Trüffel gemacht - anstelle
von Kaffee und Rum wird jedoch Baileys verwendet.

