

# Tausche Bulette gegen Bulgur

---

## Datteln und Mandeln im Schoko-Kokos Mantel

400 g	Zartbitterschokolade	In Stücke brechen, die Hälfte davon mit
200 g	Creme double	In einem Topf unter Rühren erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist und die Masse glatt und cremig ist. Vom Herd nehmen und mit dem Handrührgerät so lange schlagen bis die Masse abgekühlt ist und eindickt. 15 min. stehen lassen, bis sie fest ist, dann zu 10 Kugeln rollen. In jede Schokokugel
5	Blanchierte Mandeln	1 Mandel oder
5	Datteln, entsteint	1 Dattel drücken und wieder glatt rollen.
	Kokosraspeln	Die restliche Schokolade im Wasserbad schmelzen, die Kugeln hineintauchen, leicht abkühlen und in kokosraspeln wälzen.