



SCHOKOLADE-ORANGEN-PRALINEN



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

50 g Puderzucker

Orangenschale

50 ml Orangenlikör, Cointreau

50 g Kakaopulver

400 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

30 Stück Pralinenhohlkörper

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Staubzucker, Orangenschale, Cointreau und Kakaopulver einrühren und die geschmolzene Schokolade dazugeben.
2. Die Masse in Pralinenformen füllen und kühlen.