



FRISCHKÄSE-LIMETTEN-PRALINEN



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 60 PRALINEN

90 g QimiQ Rahm-Basis

250 g Weisse Schokolade

200 g Frischkäse

100 ml Limettensaft

1 Vanilleschote(n), Mark davon

60 Pralinenhohlkörper

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic erhitzen und die Schokolade darin schmelzen.
2. Restliche Zutaten dazumischen und ca. 1 Stunde kühlen. Die Hohlkugeln damit befüllen und bis zum Servieren kühlen.
3. Serviertipp: In geschmolzene Schokolade tunken und in gehackten Pistazien wälzen.