



FRISCHKÄSE-LIMETTEN-PRALINEN (HAAS)



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	Haas Weiße Schokolade Kuvertüre
200 g	Frischkäse
100 ml	Haas Sicilia Limetten Citrakt
1 Pkg.	
[Päckchen]	Haas Vanillinzucker
60	Pralinenhohlkörper

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic erhitzen und die Kuvertüre darin schmelzen.
2. Restliche Zutaten dazugeben, ca 1 Stunde kühlen und die Hohlkugeln damit befüllen.
3. Gekühlt lagern.
4. Serviervorschlag: Kugeln in die geschmolzene Schokolade eintauchen und in gehackten Pistazien wälzen.