



# SCHOKOLADE-SAHNE-PRALINEN

## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15

## ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

**125 g** QimiQ Rahm-Basis

**40 g** Butter

**250 g** Schokolade, gehackt

**2 EL** Amaretto

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic und Butter in einem Topf schmelzen. Vor Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Likör unterrühren.
2. Schokoladenmasse kalt stellen und alle 3-5 Minuten umrühren, bis sie eine spritzfähige Konsistenz hat.
3. Masse in einen Spritzbeutel mit grosser Sterntülle füllen und in die Pralinenförmchen spritzen.