



KOKOSPRALINEN



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Schnelle und einfache Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 30 PRALINEN

FÜR DEN TEIG

125 g

4 Ei(er)

120 g Puderzucker

2 Pkg. Vanillezucker

120 g Weissmehl, glatt

FÜR DIE PRALINENMASSE

250 g

150 g Weisse Schokolade

50 ml Orangensaft

2 Msp. Orangenschale

6 cl Kokosnusslikör

100 g Kokosraspel

ZUM WÄLZEN

60 g Kokosraspel

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Eier mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. QimiQ Saucenbais dazugeben und gut vermischen. Mehl unterheben.
2. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 15-20 Minuten backen.
3. Den ausgekühlten Biskuitteig fein zerbröseln.
4. Für die Pralinenmasse QimiQ Saucenbasis mit weisser Schokolade, Orangensaft, Orangenschale und Kokoslikör aufkochen und zu den Teigbröseln geben.
5. Kokosraspel untermengen und gut vermischen.
6. Aus der Masse Kugeln formen und in Kokosraspeln wälzen.
7. Gekühlt aufbewahren.