



HALLOWEEN HEXEN



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



mittel

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g	Weisse Schokolade, geschmolzen
2 EL	Orangenschale, fein gerieben
250 ml	Vollrahm, geschlagen
150 g	Dünne Waffeln, rund 15 cm Durchmesser, 1 Packung
6	Eistüte(n) à 10 g
200 g	Weisse Schokoladeglasur, 1 Becher
200 g	Dunkle Schokoladeglasur, 1 Becher
	Bunte Zuckerpaste, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Geschmolzene Schokolade und geriebene Orangenschale dazugeben und vermischen.
3. Den geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
4. In einer Suppenkelle zwei Lagen Alufolie pressen und so 6 Halbkugeln formen.
5. Die aus Alufolie hergestellten Formen mit der Creme füllen und tiefkühlen.
6. Für den Boden aus den dünnen Waffeln 6 Kreise und für die Hüte 6 Ringe ausstechen.
7. Die Eistüte in den Ring setzen und mit der dunklen Schokoladeglasur überziehen.
8. Von den gefrorenen Eiskugeln die Alufolie entfernen, diese auf die Böden setzen und mit weisser Schokoladeglasur bestreichen.
9. Hexenhut darauf setzen und die Köpfe mit der Zuckerpaste dekorieren.