



MANGO PRALINEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 550 G

56 g QimiQ Rahm-Basis

13 g Stärke Novation 2300

37 g Butter

37 g Kakaobutter

2 g Gelatine, geschmolzen

7.4 g Zitronensaft

145.1 g Ahornsirup

116 g Mango Fruchtpüree, eingekocht 50 %

116 g Kokosnuss Püree, eingekocht 50%

10 g Limettensaft

1 g Limettenschale

10 g Malibu Rum

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic mit Stärke verrühren und langsam zum Kochen bringen.
2. Butter und Kakaobutter mit einem Stabmixer langsam einrühren.
3. Geschmolzene Gelatine einarbeiten.
4. Zum Schluss den Zitronensaft und Ahornsirup in mehreren Stufen einarbeiten.
5. Restliche Zutaten dazugeben und mit einem Stabmixer gut verrühren. Gut kühlen.
6. Masse in Pralinenhohlkörper füllen.