



# AMARETTO PRALINEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

**1 TL** Lösliches Kaffeepulver

**20 g** Zucker

**50 ml** Amaretto

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**100 g** Mascarpone

**80 g** Kakaopulver

**300 g** Weisse Schokolade, geschmolzen

Kakaopulver, zum Wälzen

## ZUBEREITUNG

1. Nescafé und Zucker im leicht erwärmten Amaretto auflösen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Amaretto Mischung, Mascarpone und Kakaopulver dazumischen.
4. Geschmolzene Schokolade unterziehen, Masse mindestens 4 Stunden kühlen.
5. Kleine Kugeln formen und in Kakaopulver wälzen.
6. Gekühlt aufbewahren.