



DUNKLE LEBKUCHEN-NUSS-SCHOKOLADE-PRALINEN

QimiQ VORTEILE

- Gelingsicher
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 30 PRALINEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

100 g Haselnüsse, grob gehackt

100 g Baumnüsse, zerstoßen

100 g Mandelsplitter

Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mit geschmolzener Schokolade und den restlichen Zutaten vermischen.
2. Aus der Masse mit einem Löffel Pralinen formen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).