



# SCHOKOLADE-ORANGEN-PRALINEN



## QimiQ AVANTAGES

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



## INGRÉDIENTS POUR 30 PIÈCES

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**50 g** Sucre glace

Zeste d'orange

**50 ml** Orangenlikör, Cointreau

**50 g** Poudre de cacao

**400 g** Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

**30 Stück** Pralinenhohlkörper

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Staubzucker, Orangenschale, Cointreau und Kakaopulver einrühren und die geschmolzene Schokolade dazugeben.
2. Die Masse in Pralinenformen füllen und kühlen.