



# FRISCHKÄSE-LIMETTEN-PRALINEN (HAAS)



## QimiQ AVANTAGES

- Cremige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



## INGRÉDIENTS POUR 60 PRALINEN

**90 g** QimiQ Base crème

**250 g** Haas Weiße Schokolade Kuvertüre

**200 g** Fromage frais

**100 ml** Haas Sicilia Limetten Citrakt

**1** Haas Vanillinzucker

**60** Pralinenhohlkörper

## PRÉPARATION

1. QimiQ Classic erhitzen und die Kuvertüre darin schmelzen.
2. Restliche Zutaten dazugeben, ca 1 Stunde kühlen und die Hohlkugeln damit befüllen.
3. Gekühlt lagern.
4. Serviervorschlag: Kugeln in die geschmolzene Schokolade eintauchen und in gehackten Pistazien wälzen.