



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.