



# SCHOKOLADE-SAHNE-PRALINEN

## QimiQ AVANTAGES

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15

## INGRÉDIENTS POUR 20 PIÈCES

**125 g** QimiQ Base crème

**40 g** Beurre

**250 g** Chocolat, haché

**2 cs** Amaretto

## PRÉPARATION

1. QimiQ Classic und Butter in einem Topf schmelzen. Vor Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Likör unterrühren.
2. Schokoladenmasse kalt stellen und alle 3-5 Minuten umrühren, bis sie eine spritzfähige Konsistenz hat.
3. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in die Pralinenförmchen spritzen.