



HALLOWEEN HEXEN



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Chocolat blanc, fondu

2 cs Zeste d'orange, finement râpé

250 ml Crème entière, fouetté

150 g Karlsbader Oblaten 15 cm Durchmesser, 1 Packung

6 Eistüte(n) à 10 g_Cornet (Cornets) de glace à 10 g

200 g , 1 gobelet

200 g , 1 gobelet

, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Geschmolzene Schokolade und geriebene Orangenschale dazugeben und vermischen.
3. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
4. In einem Schöpflöffel zwei Lagen Alufolie pressen und so 6 Halbkugeln formen.
5. Die aus Alufolie hergestellten Formen mit der Creme füllen und tiefkühlen.
6. Für den Boden: Aus den Karlsbader Oblaten 6 Kreise und für die Hüte 6 Ringe ausstechen.
7. Die Eistüte in den Ring setzen und mit der dunklen Schokoladeglasur überziehen.
8. Von den gefrorenen Eiskugeln die Alufolie entfernen, diese auf die Böden setzen und mit weißer Schokoladeglasur bestreichen.
9. Hexenhut darauf setzen und die Köpfe mit der Zuckerpaste dekorieren.