

WEISSE SCHOKOLADE-ZITRONEN-TRÜFFEL



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung





INGRÉDIENTS POUR 25

| 125 g | QimiQ Base crème |
|-------|--------------------------------|
| 20 g | Sucre |
| 20 g | Nielsen Massey Zitronenextrakt |
| 3 g | Zitronenschale |
| 100 g | Mascarpone |
| 320 g | Chocolat blanc |
| 50 g | Kakaobutter |
| 16 ml | weißer Rum |
| | Chocolat blanc, |

PRÉPARATION

- 1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Rum, Zitronenschale und Mascarpone dazumischen.
- 2. Weiße Schokolade mit Kakaobutter schmelzen und mit dem Nielsen Massey Zitronenextrakt zur QimiQ Masse mischen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
- 3. Kugeln formen und in den weißen Schokoladeraspeln wälzen.