



WEISSE SCHOKOLADE-ZITRONEN-TRÜFFEL



QimiQ AVANTAGES

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



30



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.