



DUNKLE LEBKUCHEN-NUSS-SCHOKOLADE-PRALINEN

QimiQ AVANTAGES

- Gelingsicher
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 30 PRALINEN

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Chocolat noir (40-60% de cacao)

100 g Noisettes, grossièrement haché

100 g Noix,

100 g Amandes effilées

Lebkuchengewürz

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mit geschmolzener Schokolade und den restlichen Zutaten vermischen.
2. Aus der Masse mit einen Löffel Pralinen formen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).