



SCHOKOLADE-SAHNE-PRALINEN

QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

125 g QimiQ Classic

40 g Butter

250 g Schokolade, gehackt

2 EL Amaretto

ZUBEREITUNG

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.