



KOKOSPRALINEN



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Schnelle und einfache Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 30 PRALINEN

FÜR DEN TEIG

125 g QimiQ Sahne-Basis

4 Ei(er)

120 g Staubzucker

2 Pkg. Vanillezucker

120 g Mehl, glatt

FÜR DIE PRALINENMASSE

250 g QimiQ Sahne-Basis

150 g Weiße Schokolade

50 ml Orangensaft

2 Msp. Orangenschale

6 cl Kokosnusslikör

100 g Kokosflocken

ZUM WÄLZEN

60 g Kokosflocken

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Eier mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. QimiQ Sahne-Basis dazumischen. Mehl unterheben.
2. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 15-20 Minuten backen.
3. Den ausgekühlten Biskuitteig fein zerbröseln.
4. Für die Pralinenmasse: QimiQ Sahne-Basis mit weißer Schokolade, Orangensaft, Orangenschale und Kokoslikör aufkochen und zu den Teigbröseln geben.
5. Kokosflocken untermengen und gut vermischen.
6. Aus der Masse Kugeln formen und in Kokosflocken wälzen.
7. Gekühlt aufbewahren.