



HALLOWEEN HEXEN



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



mittel

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Weiße Schokolade, geschmolzen

2 EL Orangenschale, fein gerieben

250 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

150 g Karlsbader Oblaten 15 cm Durchmesser, 1 Packung

6 Eistüte(n) à 10 g

200 g Weiße Schokoladeglasur, 1 Becher

200 g Dunkle Schokoladeglasur, 1 Becher

Bunte Zuckerpaste, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Geschmolzene Schokolade und geriebene Orangenschale dazugeben und vermischen.
3. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
4. In einem Schöpflöffel zwei Lagen Alufolie pressen und so 6 Halbkugeln formen.
5. Die aus Alufolie hergestellten Formen mit der Creme füllen und tiefkühlen.
6. Für den Boden: Aus den Karlsbader Oblaten 6 Kreise und für die Hüte 6 Ringe ausstechen.
7. Die Eistüte in den Ring setzen und mit der dunklen Schokoladeglasur überziehen.
8. Von den gefrorenen Eiskugeln die Alufolie entfernen, diese auf die Böden setzen und mit weißer Schokoladeglasur bestreichen.
9. Hexenhut darauf setzen und die Köpfe mit der Zuckerpaste dekorieren.