



# MANGO-PRALINEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 550 G

<b>56 g</b>	QimiQ Classic
<b>13 g</b>	Stärke Novation 2300
<b>37 g</b>	Butter
<b>37 g</b>	Kakaobutter
<b>2 g</b>	Gelatine, geschmolzen
<b>7.4 g</b>	Zitronensaft
<b>145.1 g</b>	Ahornsirup
<b>116 g</b>	Mango Fruchtpüree, eingekocht 50 %
<b>116 g</b>	Kokosnuss Püree, eingekocht 50%
<b>10 g</b>	Limettensaft
<b>1 g</b>	Limettenschale
<b>10 g</b>	Malibu Rum

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic mit Stärke verrühren und langsam zum Kochen bringen.
2. Butter und Kakaobutter mit einem Stabmixer langsam einrühren.
3. Geschmolzene Gelatine einarbeiten.
4. Zum Schluss den Zitronensaft und Ahornsirup in mehreren Stufen einarbeiten.
5. Restliche Zutaten dazugeben und mit einem Stabmixer gut verrühren. Gut kühlen.
6. Masse in Pralinenhohlkörper füllen.