



WEISSE SCHOKOLADE-ZITRONEN-TRÜFFEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



leicht

ZUTATEN FÜR 25

125 g	QimiQ Classic
20 g	Zucker
20 g	Nielsen Massey Zitronenextrakt
3 g	Zitronenschale
100 g	Mascarpone
320 g	Weißer Schokolade
50 g	Kakaobutter
16 ml	weißer Rum
	Weißer Schokolade,

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Rum, Zitronenschale und Mascarpone dazumischen.
2. Weißer Schokolade mit Kakaobutter schmelzen und mit dem Nielsen Massey Zitronenextrakt zur QimiQ Masse mischen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Kugeln formen und in den weißen Schokoladeraspeln wälzen.