



# WEISSE SCHOKOLADE-ZITRONEN-TRÜFFEL



## QimiQ VORTEILE

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



30



leicht

## ZUTATEN FÜR 25

<b>125 g</b>	QimiQ Classic
<b>20 g</b>	Zucker
<b>20 g</b>	Nielsen Massey Zitronenextrakt
<b>3 g</b>	Zitronenschale
<b>100 g</b>	Mascarpone
<b>320 g</b>	Weißer Schokolade
<b>50 g</b>	Kakaobutter
<b>16 ml</b>	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.