



FRISCHKÄSE-LIMETTEN-PRALINEN (HAAS)



QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 60 PRALINES

90 g QimiQ Base crème

250 g Haas Weiße Schokolade Kuvertüre

200 g Fromage frais

100 ml Haas Sicilia Limetten Citrakt

1 sachet(s) Haas Vanillinzucker

60 Coquilles de chocolat

PRÉPARATION

1. QimiQ Classic erhitzen und die Kuvertüre darin schmelzen.
2. Restliche Zutaten dazugeben, ca 1 Stunde kühlen und die Holhkugeln damit befüllen.
3. Gekühlt lagern.
4. Serviervorschlag: Kugeln in die geschmolzene Schokolade eintauchen und in gehackten Pistazien wälzen.