



SCHOKOLADE-SAHNE-PRALINEN

QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15

INGRÉDIENTS POUR 20 PIÈCES

125 g QimiQ Base crème

40 g Beurre

250 g Chocolat, haché

2 cs Amaretto

PRÉPARATION

1. QimiQ Classic und Butter in einem Topf schmelzen. Vor Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Likör unterrühren.
2. Schokoladenmasse kalt stellen und alle 3-5 Minuten umrühren, bis sie eine spritzfähige Konsistenz hat.
3. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in die Pralinenförmchen spritzen.