



SCHOKOLADE-ORANGEN-PRALINEN



QimiQ VANTAGGI

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 30

250 g QimiQ Classic,

50 g Zucchero a velo

Scorza d'arancia

50 Liquore all'arancia, Cointreau

50 g Cacao in polvere

400 g Cioccolato nero (40-60% di cacao),

30 Stück Scodelline di cioccolato

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Staubzucker, Orangenschale, Cointreau und Kakaopulver einrühren und die geschmolzene Schokolade dazugeben.
2. Die Masse in Pralinenformen füllen und kühlen.