



HALLOWEEN HEXEN



QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



medio

INGREDIENTI PER 6

250 g	QimiQ Classic,
100 g	Cioccolato bianco,
2	Scorza d'arancia,
250	Panna, 36 % di grassi,
150 g	Ostias de Karlsbad 15 cm di diametro, 1 Packung
6	Cono (Conos) gelato di 10 g
200 g	Glassa di cioccolato bianco,
200 g	Glassa di cioccolato nero,
	Glassa multicolore,

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Geschmolzene Schokolade und geriebene Orangenschale dazugeben und vermischen.
3. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
4. In einem Schöpflöffel zwei Lagen Alufolie pressen und so 6 Halbkugeln formen.
5. Die aus Alufolie hergestellten Formen mit der Creme füllen und tiefkühlen.
6. Für den Boden: Aus den Karlsbader Oblaten 6 Kreise und für die Hüte 6 Ringe ausstechen.
7. Die Eistüte in den Ring setzen und mit der dunklen Schokoladeglasur überziehen.
8. Von den gefrorenen Eiskugeln die Alufolie entfernen, diese auf die Böden setzen und mit weißer Schokoladeglasur bestreichen.
9. Hexenhut darauf setzen und die Köpfe mit der Zuckerpaste dekorieren.