



DUNKLE LEBKUCHEN-NUSS-SCHOKOLADE-PRALINEN

QimiQ VANTAGGI

- Gelingsicher
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 30

125 g QimiQ Classic,

250 g Cioccolato nero (40-60% di cacao)

100 g Nocciole,

100 g Noci,

100 g Scaglie di mandorle

Spezie per panpepato

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mit geschmolzener Schokolade und den restlichen Zutaten vermischen.
2. Aus der Masse mit einen Löffel Pralinen formen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).