



FRISCHKÄSE-LIMETTEN-PRALINEN (HAAS)



QimiQ BENEFITS

- Creamy consistency
- Quick and simple preparation
- Creamy indulgent taste with less fat
- All natural, contains no preservatives, additives or emulsifiers



15



easy

INGREDIENTS FOR 60 PRALINES

90 g QimiQ Classic

250 g Haas Weiße Schokolade Kuvertüre

200 g Cream cheese

100 ml Haas Sicilia Limetten Citrakt

1 sachet(s) Haas Vanillinzucker

60 Dark chocolate shells

METHOD

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.