



HALLOWEEN CAKE LOLLIES



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Natürlicher Geschmack



15



leicht

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g	Frischkäse
50 g	Aprikosenkonfitüre
400 g	Biskuitbrösel
200 g	Schokolade, weiss, geschmolzen
200	Dunkle Kuvertüre 70 % Kakaoanteil

FÜR DIE DEKORATION

bunte Schokoladelinsen
Schokoladeflocken
Marshmallow
Fruchtgummi Schnüre
Bunte Zuckerpaste

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Frischkäse und Aprikosenkonfitüre dazumischen. Biscuitbrösel dazugeben und verkneten.
2. Masse in 20 Stücke à 30 g teilen und daraus Figuren (siehe Foto) formen. Im Kühlschrank 1 Stunde fest werden lassen.
3. Holzstäbchen 1 cm tief in die geschmolzene Schokolade tauchen und sofort in die Figuren stecken. Nochmals 5 Minuten kühlen.
4. Figuren in die geschmolzene Schokolade tauchen und darin drehen, bis alles bedeckt ist. Überflüssige Schokolade abtropfen lassen.
5. Lollies in einen Styroporblock oder in einen Steckschwamm stecken und die Glasur etwas antrocknen lassen. Nach Belieben verzieren und vollständig trocknen lassen.
6. Im Kühlschrank aufbewahren.