



SCHOKOLADE CAKE POPS



QimiQ VORTEILE

- Kuchen bleiben länger saftig
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



ZUTATEN FÜR 16 STÜCK

FÜR DEN BISKUIT

125 g	QimiQ Rahm-Basis
6	Ei(er)
180 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
40 g	Stärke, z.B. Maizena
100 g	Weissmehl, glatt
40 g	Kakaopulver
30 ml	Sonnenblumenöl
80 g	Frischkäse

FÜR DIE GLASUR

200 g	Dunkle Schokoladeglasur
200 g	Weisse Schokoladeglasur
100 g	Nüsse, zum Dekorieren
80 g	Erdnuss-Krokant, zum Dekorieren
	Dobla Dekoration

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Maisstärke, Mehl und Kakao gemeinsam in die Eimasse sieben und zum Schluss das Öl begeben.
3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Biskuit zerbröseln. QimiQ Classic und Frischkäse separat glatt rühren, anschließend zum Biskuit geben und kneten bis eine glatte Masse entsteht.
5. Kugeln formen und ca. 30 Minuten kühlen. Dunkle Schokoladeglasur schmelzen, Stiele an einem Ende in die Schokolade tauchen und vorsichtig in die Kugeln stecken. Für weitere 20 Minuten kühlen.
6. Weiße Schokoladeglasur ebenfalls schmelzen. Cake Pops nach Belieben durch die dunkle und weiße Schokoladeglasur ziehen, überflüssige Glasur abtropfen lassen.
7. Cake Pops in einen Styroporblock oder in einen Steckschwamm stecken und die Glasur etwas antrocknen lassen. Mit Dobla Dekoration verzieren und vollständig trocknen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.