



CAKE POPS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

Tipps

Im Kühlschrank aufbewahren.

ZUTATEN FÜR 20

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
60 g	Butter, geschmolzen
140 g	Puderzucker
0.5	Orange(n), fein geriebene Schale
1	Marmorkuchen (300 g)
200 g	Dunkle Schokoladeglasur

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Butter, Staubzucker und Orangenschale dazugeben und glatt rühren. Kuchenbrösel dazumischen.
2. Aus der Masse Kugeln formen.
3. Cake Pop-Stiele etwas in die Schokoladeglasur tauchen und in die Kugeln stecken. Cake Pops durch die Schokoladeglasur ziehen, überflüssige Glasur abtropfen lassen.
4. Cake Pops in einen Styroporblock oder in einen Steckschwamm stecken und die Glasur etwas antrocknen lassen. Nach Belieben dekorieren.