



WEISSE KOKOSKUGELN

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher



15



leicht

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Weisse Schokolade

50 g Butter

80 g Kokosraspel

4 TL Kokosnusslikör

30 Stück Mandeln, geschält

100 g Kokosraspel, zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1. Schokolade und Butter gemeinsam im warmen Wasserbad schmelzen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Schokolade-Butter-Mischung, 80 g Kokosraspel und Kokoslikör dazugeben und gut vermischen.
3. Die Masse kühlen, bis sie fest und formbar ist.
4. Von der Masse mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge abstechen, 1 Mandel hineingeben und mit leicht feuchten Händen zur Kugel formen.
5. In den restlichen Kokosraspeln wälzen. Gekühlt aufbewahren.