



SCHOKOLADE CAKE POPS



QimiQ AVANTAGES

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



INGRÉDIENTS POUR 16 PIÈCES

FÜR DEN BISKUIT

125 g	QimiQ Base crème
6	Œuf(s)
180 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
1 pincée	Sel
40 g	Fécule de maïs
100 g	Farine, sans levure
40 g	Poudre de cacao
30 ml	Huile de tournesol
80 g	Fromage frais

FÜR DIE GLASUR

200 g	
200 g	
100 g	Noix, pour la décoration
80 g	Erdnuss-Krokant, pour la décoration
	Dobla Dekoration

PRÉPARATION

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 dazumischen.
3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Biskuit zerbröseln. QimiQ Classic und Frischkäse separat glatt rühren, anschließend zu den Biskuitbrösel 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.