



WEISSE KOKOSKUGELN

QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 30 PIÈCES

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Chocolat blanc

50 g Beurre

80 g Noix de coco râpée

4 TL Liqueur de noix de coco

30 Stück Amandes, pelée

100 g Noix de coco râpée, zum Wälzen

PRÉPARATION

1. Schokolade und Butter gemeinsam im warmen Wasserbad schmelzen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Schokolade-Butter-Mischung, 80 g Kokosflocken 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 Kokosflocken wälzen. Gekühlt aufbewahren.