



CAKE POPS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit
- Füllungen bleiben länger saftig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 20 CAKE POPS

FÜR DAS BISKUIT

5 Ei(er)

140 Zucker

Prise(n) Salz

0.5 Orange(n), fein geriebene Schale

2 EL Pflanzenöl

150 g Mehl

15 g Kakaopulver

FÜR DIE GRUNDMASSE

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

60 g Butter, geschmolzen

140 g Staubzucker

180 g Naturjoghurt

4 cl Kokosnusslikör

1 Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

80 g Kokosflocken

ZUM DEKORIEREN

200 g Weiße Schokoladeglasur

rote Lebensmittelfarbe auf Ölbasis

Zuckerstreusel

ZUBEREITUNG

1. Für das Biskuit: Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
2. Eigelb mit Orangenschale und Öl vermischen und unter das geschlagene Eiweiß heben. Mehl mit dem Kakao vermengen und unterziehen.
3. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Grundmasse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Butter, Staubzucker, Joghurt, Kokosnusslikör, Orangensaft und -schale dazumischen.
5. Ausgekühltes Biskuit zerbröseln. 400 g Biskuit und Kokosflocken zur Grundmasse geben und gut vermischen. Masse auf ein Blech mit Backpapier geben und ca. 3 cm hoch, rechteckig ausrollen. Gut durchkühlen lassen.
6. Die gewünschten Formen ausstechen oder einfach nur Kugeln formen.
7. Zum Dekorieren: Schokoladeglasur schmelzen und mit der Lebensmittelfarbe auf den gewünschten Ton einfärben.
8. Cake Pop Stiele etwas in die Schokoladeglasur tauchen und in die geformte Masse stecken. Cake Pops durch die Schokoladeglasur ziehen und die überflüssige Glasur abtropfen lassen.
9. Cake Pops in einen Styroporblock oder in einen Steckschwamm stecken und die Glasur etwas antrocknen lassen. Mit Zuckerstreusel verzieren und vollständig trocknen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.