



# HALLOWEEN CAKE LOLLIES



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

**125 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**100 g** Frischkäse

**50 g** Marillenmarmelade

**400 g** Biskotten/Löffelbiskuits, zerbröselt

**200 g** weiße Kuvertüre, geschmolzen

**200 g** Dunkle Kuvertüre 70 % Kakaoanteil

## FÜR DIE DEKORATION

bunte Schokoladelinsen

Schokoladeflocken

Marshmallow

Fruchtgummi Schnüre

Bunte Zuckerpaste

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Frischkäse und Marillenmarmelade dazumischen. Biskottenbrösel dazugeben und verkneten.
2. Masse in 20 Stücke à 30 g teilen und daraus Figuren (siehe Foto) formen. Im Kühlschrank 1 Stunde fest werden lassen.
3. Holzstäbchen 1 cm tief in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und sofort in die Figuren stecken. Nochmals 5 Minuten kühlen.
4. Figuren in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und darin drehen, bis alles bedeckt ist. Überflüssige Kuvertüre abtropfen lassen.
5. Lollies in einen Styroporblock oder in einen Steckschwamm stecken und die Glasur etwas antrocknen lassen. Nach Belieben verzieren und vollständig trocknen lassen.
6. Im Kühlschrank aufbewahren.