



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.