

QIMIQ RAFFAELLO-KUGELN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

30

leicht

Tipps

Eisgekühlt servieren.

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

250 g	QimiQ Classic
300 g	Weißer Schokolade
180 g	Kokosfett
80 g	Kokosflocken
4 TL	Kokosnusslikör
30 g	Mandeln, geschält
100 g	Kokosflocken, zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, weiße Schokolade und Kokosfett zusammen über Wasserdampf schmelzen. 2
2. Kokosflocken und Kokosnusslikör dazumischen. 3.

Die Masse tiefkühlen bis sie fest und formbar ist. 4.

Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Masse abstechen, 1 Mandel 5 hineingeben und Kugeln formen.

In den restlichen Kokosflocken wälzen und im Kühlschrank lagern.