



# 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** Weiße 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. 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 hineingeben und Kugeln formen.
5. In den restlichen Kokosflocken wälzen und im Kühlschrank lagern.