CAKE POPS

QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit
- Einfache und schnelle Zubereitung

20

simplement

Conseils

Im Kühlschrank aufbewahren.

INGRÉDIENTS POUR 20

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
60 g	Beurre, fondu
140 g	Sucre glace
0.5	Orange(s), zeste finement râpé
1	Marbre (300 g)
200 g	Glaçage de chocolat noir

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Butter, Staubzucker und Orangenschale dazugeben und glatt rühren. Kuchenbrösel dazumischen.
2. Aus der Masse Kugeln formen.
3. Cake Pop-Stiele etwas in die Schokoladeglasur tauchen und in die Kugeln stecken. Cake Pops durch die Schokoladeglasur ziehen, überflüssige Glasur abtropfen lassen.
4. Cake Pops in einen Styroporblock oder in einen Steckschwamm stecken und die Glasur etwas antrocknen lassen. Nach Belieben dekorieren.