RUM-KOKOS-KUGELN VON RUDI UND KARL OBAUER

QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust

25

semplicement

INGREDIENTI PER 40

100 g	QimiQ Classic,
100 g	Burro,
100 g	Zucchero a velo
40 g	Zucchero vanigliato
150 g	Cioccolato all’arancia
100 g	Nocciole,
150 g	Fondente di cocco
80	Rum

PREPARAZIONE

1. Butter mit Staubzucker und Vanillezucker cremig rühren.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Orangenschokolade über warmen Wasserbad auflösen und mit QimiQ Classic unter die Buttermasse rühren.
4. Zuerst die Nüsse, dann die Kokosflocken in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Ein Drittel der gerösteten Kokosflocken beiseite stellen.
5. Nüsse, restliche Kokosflocken und Rum unter die Butter-Schokolade-Masse mischen.
6. Die Masse ca. 4-5 Stunden kühlen, bis sie fest und formbar ist. Von der Masse mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge abstechen, zur Kugel formen und in den beiseite gestellten Kokosflocken wälzen.
7. Über Nacht kühlen.