



# CAKE POPS



## QimiQ VANTAGGI

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



20



semplicement

## Suggerimenti

Im Kühlschrank aufbewahren.

## INGREDIENTI PER 20

**125 g** QimiQ Classic,

**60 g** Burro,

**140 g** Zucchero a velo

**0.5** arancia (arancie),

**1**

**200 g** Glassa di cioccolato nero

## PREPARAZIONE

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.