



# KOKOSSTANGERL



## QimiQ VANTAGGI

- Emulgiert mit Öl
- Einfache Zubereitung



## Suggerimenti

Die Stangerl können statt in Kokos auch in Nusskrokant gewälzt werden.

## INGREDIENTI PER 50

### FÜR DIE STANGERL

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>3</b>	Uovo (Uova)
<b>120 g</b>	Zucchero
<b>1</b>	Sale
<b>125 g</b>	Olio di girasole
<b>50 g</b>	Miele
<b>200 g</b>	Farina di frumento
<b>80 g</b>	Fondente di cocco
<b>12 g</b>	Livieto
<b>3 g</b>	Cannella
<b>3 cl</b>	Rum
<b>1</b>	Sale

### FÜR DEN GUSS

<b>100</b>	Latte
<b>200 g</b>	Zucchero a velo
<b>5 cl</b>	Rum
<b>20 g</b>	Cacao in polvere
<b>250 g</b>	
<b>100 g</b>	

### ZUM WÄLZEN

Fondente di cocco
-------------------

## PREPARAZIONE

1. Für die Stangerl: Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und Salz zu festem Schnee schlagen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten vermischen. Anschließend das Eiweiß unterheben.
3. Teig auf ein Backblech streichen, im vorgeheizten Backofen bei ca. 170 °C (Umluft) für etwa 30 Minuten goldbraun backen.
4. Den ausgekühlten Teig in Stangen schneiden (ca. 2 x 3 cm).
5. Für den Guss: Milch mit Zucker und Rum auf etwa 80 °C erwärmen. Kakaopulver einrühren. Kokosfett und Schokolade darin schmelzen.
6. Kokosstangerl in den Guss tauchen und in Kokosflocken wälzen.