



SCHNEEBÄLLE



QimiQ VANTAGGI

- Alkoholstabil
- Einfache Zubereitung



Suggerimenti

Statt Ananas kann auch Mango aus der Dose verwendet werden.

INGREDIENTI PER 50

FÜR DEN BISKUIT

3 Uovo (Uova)

1 Sale

120 g Zucchero cristallino

5 g Zucchero vanigliato

90 g Farina di frumento

WEITERS

250 g QimiQ Classic,

340 g Ananas aus der Dose, Abtropfgewicht

2 cl Liquore al cocco

3 g

WEITERS

Fondente di cocco, zum Wälzen

PREPARAZIONE

1. Eier mit Salz, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl unterheben.
2. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 20 Minuten backen.
3. Abgetropfte Ananas mit QimiQ Classic, Kokoslikör und Orangenzesten fein mixen.
4. Ausgekühlten Biskuit in Stücke reißen und mit der QimiQ Mischung übergießen.
5. Die Masse kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht, Kugeln formen und in Kokosflocken wälzen.