



# WÜRZIGE CAKE POPS MIT BÄRLAUCH UND LEINSAMEN

## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Backstabil (AFI)



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 24

### FÜR DIE CAKE POP GRUNDMASSE

- 125 g** QimiQ Sauce Base
- 100 g** Burro,
- 3** Uovo (Uova)
- 130 g** Farina di farro
- 0.5** Livieto
- Erba orsina,
- Sale
- Pepe nero, frisch gerieben
- 50 g** Leinsamen, geschrotet,

### FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g** QimiQ Classic,
- 30 g** Burro,
- 150 g** Mascarpone
- Erba orsina,
- Sale
- Pepe nero,
- 0.5** Limone (Limoni),

## PREPARAZIONE

1. Für die Cake Pops: QimiQ Saucenbasis mit der flüssigen Butter glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben, gut verrühren und würzen.
3. Masse in den Cake Pop Maker geben und ca. 5- 6 Minuten backen. Cake Pops herausnehmen und gut auskühlen lassen.
4. Für die Füllung: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Flüssige Butter langsam untermischen.
5. Restliche Zutaten dazugeben, gut verrühren und abschmecken.
6. Creme in einen Spritsack mit Lochtülle geben und die Cake Pops damit füllen.
7. Gefüllte Cake Pops in Leinsamen wälzen und servieren.