CAKE POPS

QimiQ BENEFITS

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

20

easy

Tips

Im Kühlschrank aufbewahren.

INGREDIENTS FOR 20

125 g	QimiQ Classic, room temperature
60 g	Butter, melted
140 g	Powdered sugar
0.5	Orange(s), finely grated zest
1	Marble cake (300 g)
200 g	Dark chocolate glazing

METHOD

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.