

Boules en chocolat et flocons de neige

environ 40 pièces

 simple

● jusqu'à 60 Min.

**Ingrédients:****Moule à cake (env. 25 cm):****Outils de travail:**

Emporte-pièce "flocon de neige"

Boules en chocolat:

1 mélange pour gâteaux de Cake au Chocolat Dr. Oetker

1 dl de lait

3 œufs

150 g de beurre

6 - 8 CS de gelée de cassis

80 g de beurre

2 - 3 flacons d'Arôme Rhum Dr. Oetker

100 g de Granulés goût chocolat Dr. Oetker

Décoration:

100 g de Pâte à sucre blanche Dr. Oetker

1 Préliminaires:

Pulvériser le spray de cuisson Dr. Oetker sur le moule à gâteaux.

2 Boules en chocolat:

Préparer le cake au chocolat Dr. Oetker selon les instructions. Ne pas réaliser le glaçage.

Couper le cake en morceaux, puis effriter dans une terrine. Mélanger avec la gelée de cassis, le beurre et l'arôme. Former environ 40 boules de la taille d'une noix. Rouler les boules dans les granulés, les presser légèrement et les poser au réfrigérateur.

3 Décoration:

Étaler la pâte à sucre entre les deux feuilles d'un sac de congélation ouvert en deux. Détacher la plaque des deux côtés de la feuille. Avec un emporte-pièce décoratif, découper des «flocons de neige» et les poser sur les boules en chocolat.

Conseils

- Ces confiseries peuvent se conserver environ 1 semaine au frais et dans l'obscurité. Selon la taille des flocons de neige, la quantité de pâte à sucre nécessaire peut varier.