

REZEPTIDEE

Cake Pops auf ChocOlé



Bildquelle: DeBeukelaer/Catrins Baking Studio

Zutaten:

- Kuchen nach Wahl
- 1 Packung DeBeukelaer ChocOlé
- 300 g Kuvertüre

Buttercreme:

- 50 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Tropfen Vanille Extrakt

Zubereitung:

Für die Buttercreme zuerst Butter schaumig schlagen und nach und nach die restlichen Zutaten hinzufügen bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Den abgekühlten Kuchen fein zerbröseln und die Buttercreme in kleinen Mengen darunter zerbröseln, bis es eine Knet-Masse ist.

Mit einem Teelöffel kleine Mengen des Teigs abmessen und daraus Kugeln rollen.

Anschließend die Spitze eines ChocOlé-Sticks in die geschmolzene Kuvertüre eintauchen und vorsichtig in eine Teigkugel stecken. Die Kuvertüre hilft, Kugel und Stick

REZEPTIDEE

zu fixieren. Deshalb sollte es kurz vor dem nächsten Schritt abkühlen: Zum Abschluss Cake Pops in die Kuvertüre eintauchen und vorsichtig die überschüssige Schokolade abtropfen lassen.