



Cake Pops Black & White

Autorin: Karina Schmidt

Foto: frechverlag Gmbh, lichtpunkt, Michael Ruder

Perfekt geeignet als dekoratives Geschenk oder als Hingucker auf Partys – leckere Toffifee Cake Pops, ummantelt von weißer Kuvertüre. Einfach mal ausprobieren und begeistern lassen!

Zutaten:

für 14 Stück:

Für den Teig:

- 200 g Schokokuchen
- 2 TL Frischkäse
- 3-5 EL Milch
- 15 Toffifee

Außerdem:

- 200 g weiße Kuvertüre
- 14 Cake-Pop-Stiele
- Goldglitter oder Zuckerstreusel

Und so geht's:

1. Den Kuchen mit den Händen in feine Brösel zermahlen. Mit dem Frischkäse, 3 EL Milch und den gemahlene Toffifee mischen, bis sich der Teig gut formen lässt. Bei Bedarf noch etwas Milch zugeben. Den Teig zu Kugeln formen.
2. Die Kuvertüre schmelzen. Die Cake-Pop-Stiele in die Kuvertüre tauchen und anschließend in die Teigkugeln stecken. Diese dann für 30 Minuten in den Tiefkühlschrank legen. Die Kuvertüre je nach Bedarf noch einmal kurz erwärmen, sodass sie wieder eine flüssige Konsistenz hat.
3. Die Cake-Pops in die Kuvertüre tauchen und überschüssige Schokolade leicht abklopfen. Nun mit dem Goldglitter oder den Zuckerstreuseln bestreuen.

