

Schoko-Cake Pops

ca. 32 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

32 Cake-Pop-Sticks

Schoko-Sandmasse:

170 g weiche Butter
120 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)
40 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
5 Dotter (Größe M)
5 Eiklar (Größe M)
120 g Zucker
160 g glattes Mehl
20 g Backkakao

Schokosirup:

1/8 l flüssiges Schlagobers
25 g Zucker
10 g gesiebter Backkakao
50 g gehackte Zartbitterkuvertüre

Zum Untermischen:

30 g flüssige Butter

Zum Tunken und Glasieren:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
100 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)
Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

Wie mache ich Schoko-Cake Pops?:

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Kuvertüre, Staubzucker, Vanille Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Kakao vermischen, darübersieben und einrühren.
Die Masse in eine befettete, bemehlte Kastenform (11 x 30 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze ca. 180 °C

Heißluft ca. 160 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

2 Den erkalteten Kuchen halbieren. Eine Kuchenhälfte würfelig schneiden und 2 EL davon zur Seite geben.

③ Schokosirup und zum Untermischen:

Für den Schokosirup Schlagobers mit Zucker aufkochen. Kakao und Kuvertüre dazugeben und unter Rühren kurz kochen. Vom Herd nehmen und etwas überkühlt über die Kuchenwürfel geben. Die Butter dazugeben und zu einer formbaren Masse vermischen. Die Masse ca. 15 Min. stehen lassen. Ist die Masse zu weich, etwas von den zur Seite gegebenen Kuchenwürfeln dazugeben. Ist die Masse zu fest, 1 - 2 EL Milch dazugeben. Die Masse portionieren, 32 Kugeln formen und ca. 15 Min. kalt stellen.

④ Zum Glasieren und Bestreuen:

Kakaoglasur erwärmen und mit Kuvertüre verrühren. Die Cake Pops ca. 1 cm tief in flüssige weiße Glasur tauchen und in die Kugeln stecken. Die Glasur etwas anziehen lassen. Die Cake Pops in die vorbereitete Glasur tunken und etwas drehen. Vor dem Anziehen der Glasur mit Streudekor beliebig bestreuen. Die Cake Pops in ein mit Zucker gefülltes Glas stecken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die übrige Kuchenhälfte servieren oder auf Vorrat tiefkühlen.