

REZEPT FÜR 16 CAKEPOPS

Rezept von Nicole Wehrli, Royalcakeria

Cakepops

WERKZEUGE

- Springform, Ø 20 cm
- Backpapier
- Sieb
- Stabmixer
- Pralinenpapier, goldig, erhältlich in der Royalcakeria
- Strohhalme, weiss-goldig, erhältlich in der Royalcakeria
- Cakepop-Stiele, erhältlich in der Royalcakeria
- Bain-Marie

ZUTATEN

Schokoladen-Biskuit

- 120 g Mascarpone
- Candy Melts oder Schokolade, erhältlich in der Royalcakeria
- Schokoladen-Biskuit
- 3 Eier, mittelgross
- 3 El Wasser, heiss
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 90 g Weizenmehl
- 30 g Kakao
- 1 Tl Backpulver

Garnitur

- Zuckerstreusel oder Weihnachtsdekoration, erhältlich in der Royalcakeria

VORBEREITUNG

Schokoladen-Biskuit

Den Backofen auf 180 °C, Ober- und Unterhitze, vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Das Mehl, das Backpulver und den Kakao mischen und durch ein feines Sieb geben. Die Eier mit dem Wasser auf höchster Stufe ca. 8 bis 10 Minuten schaumig schlagen, bis die Masse schön hell ist. Während des Aufschlagens den Zucker und das Salz langsam einrieseln lassen. Die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen. Den Biskuit ca. 30 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen eine Garprobe machen. Den Biskuit zerkrümeln.

ZUBEREITUNG

Cakepops

Die Biskuit-Krümel und den Mascarpone von Hand vermengen, bis eine formbare Masse entsteht. Von Hand 16 gleichmässig grosse Kugeln formen. Ein Brett mit Klarsichtfolie überziehen. Die Kugeln nebeneinander auf die Klarsichtfolie legen und 30 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Candy Melts in der Mikrowelle oder die Schokolade auf einer Bain-Marie langsam schmelzen lassen. Je ein Ende eines Cakepop-Stiels in die geschmolzene Candy-Melt-Masse oder Schokolade tunken und anschliessend in die Kugeln stecken. Die Kugeln können am Stiel in die geschmolze-

nen Candy Melts oder die geschmolzene Schokolade getaucht werden, bis diese komplett überzogen sind. Gegebenenfalls muss der Vorgang 2- bis 3-mal wiederholt werden. Die Pralinenpapierförmchen nebeneinander auf eine Platte stellen. Die Cakepops in das Papier stellen und nach Lust und Laune dekorieren.

