

## BAHLESEN COMTESS Cake - Pops

### Für die Füllung:

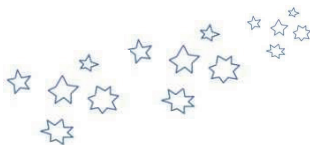
- 1 Pck. COMTESS Choco - Chips
- 75 g Mascarpone
- 1 EL Rum oder (Apfel - oder Apfelsinensaft)

### Für den Guss:

- etwa 100 g Zartbitter Kuvertüre,
- 5 g Kokosfett
- etwa 60 g weiße Kuvertüre
- 3 g Kokosfett
- Außerdem 26 Cake Pop - oder Holzspieße  
(Schaschlikspieße)☆

### Zum Verzieren:

- z.B. Schokostreusel- und raspel, Liebesperlen, Kokosraspel, Glitzerzucker, Gebäckschmuck



Den Choco-Chips Kuchen fein zerkrümeln. Die Kuchenkrümel in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) mit Mascarpone und Rum oder Saft zu einer einheitlichen, formbaren Masse verrühren.

Aus der Kuchen- Mascarpone Masse 26 kleine Kekskugeln formen und die Kugeln gut 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Kuvertüren jeweils mit dem Kokosfett getrennt im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen und die Kuvertüre getrennt in Tassen füllen.

Jeweils einen Cake Pop - oder Holzspieß etwa 2 cm tief in die dunkle Kuvertüre eintauchen, dann sofort in die geformten Kekskugeln, auch etwa 2 cm tief einstecken und die Kugeln wieder in den Kühlschrank stellen, damit die Kuvertüre am Stiel fest wird, und die Kugel hält - etwa 30 Minuten oder 15 Minuten im Tiefkühlschrank lassen.

Etwa 16 Cake - Pops nacheinander in die dunkle Kuvertüre (evtl. nochmals kurz erwärmen) tauchen, drehen und abklopfen. Mit den jeweils gewünschten Dekorartikeln bestreuen oder darin wälzen. Zum Trocknen die Pops in einen mit Zucker gefüllten hohen Kaffeebecher oder ein Glas stecken, in den Kühlschrank stellen und die Kuvertüren fest werden lassen.

Die restlichen Cake - Pops mit der weißen Kuvertüre ebenso verarbeiten und dekorieren.

Nach Belieben die fertigen Cake - Pops mit Papierförmchen verzieren.



**Tip:** Achtung von den Holzspießen (Schaschlikspieße) die Spitze abkneifen.