Rezept

HOCHZEITS-POPS

Ein Rezept von HOCHZEITS-POPS, am 29.04.2024

Zutaten

4	Eier (M)
1 Prise	Salz
100 g	Mehl
100 g	Crème fraîche
50 g	Kokosfett
	weiße Zuckerperlen
30 g	schwarzer Rollfondant
40	Papierförmchen für Pralinen
200 g	Zucker
200 g	gemahlene Mandeln
100 g	weiße Kuvertüre
400 g	weiße Kuvertüre
	weißer essbarer Glitzer
150 g	Zartbitterkuvertüre
40	Cake-Pop-Stiele oder Holzstäbchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Back papier belegen. Eier, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät weißschaumig rühren. Mandeln mit Mehl mischen und unterheben. Den Teig auf das Blech streichen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, auf die Arbeitsfläche stürzen und 5 Min. abkühlen lassen. Das Papier abziehen und den Biskuit fein zerkrümeln.

2. Die Kuvertüre hacken. Crème fraîche erwärmen und die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen lassen. Die Creme abkühlen lassen und mit den Biskuitbröseln zu einer formbaren Masse ver kneten. Aus der Masse 40 Cake-Pops formen und 30 Min. kühlen.

3. Für die Deko die weiße Kuvertüre grob hacken und mit 30 g Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Cake-Pop-Stiele 1 cm tief eintauchen, in die Cake-Pops stecken und diese nochmals 15 Min. kühlen.

4. Die Cake-Pops in die geschmolzene weiße Kuvertüre tauchen und trocknen lassen. Für die Bräute die restliche weiße Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, ein kleines Loch einstechen und bei 20 Cake-Pops Streifen und Tupfen als Kleid aufspritzen. Die Braut-Cake-Pops noch feucht mit Glitzer bestreuen und weiße Zuckerperlen als Kette aufsetzen. In Pralinenförmchen setzen.

5. Für die Bräutigame die Zartbitterkuvertüre grob hacken und mit 20 g Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Für den Frack die übrigen 20 Cake-Pops zuerst seitlich zu einem Drittel in die Kuvertüre tauchen, dann von der anderen Seite. Dabei bleibt in der Mitte ein Stück weiße Kuvertüre als »Hemd« frei. Trocknen lassen. Aus schwarzem Rollfondant 20 Fliegen formen und mit einem winzigen Tupfen Kuvertüre befestigen. Mit einem Zahnstocher kleine Kuvertüretupfen als Knöpfe aufmalen und die Cake-Pops in die Pralinenförmchen setzen.