Rezept

Tiramisu-Pops

Ein Rezept von Tiramisu-Pops, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	Löffelbiskuits
2 EL	Quark
1 EL	Orangensaft
10 g	Kokosfett
80 g	Espressobohnen in Zartbitterschokolade (Fertigprodukt)
200 g	Mascarpone
1 EL	Mandellikör (z. B. Amaretto, ersatzweise Orangensaft)
150 g	weiße Kuvertüre
18	Gebäckstäbchen mit Schokolade
18	Papierförmchen für Muffins

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die Löffelbiskuits im Blitzhacker fein zerkrümeln. Alternativ die Biskuits in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit dem Nudelholz fein zerdrücken. Mascarpone, Quark, Likör und Saft verrühren. Nach und nach so viel Creme unter die Krümel rühren, bis die Masse formbar ist. Von der Masse 18 Portionen abstechen und rund formen. Die Bällchen 30 Min. kühlen.

2. Währenddessen die Kuvertüre hacken und mit dem Kokosfett über dem warmen Wasserbad schmelzen. Die Gebäckstäbchen 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und in die Bällchen stecken. Nochmals 15 Min. kühlen.

3. Inzwischen die Espressobohnen im Blitzhacker oder mit einem schweren Messer mittelfein hacken. Die gekühlten Cake-Pops nacheinander in die flüssige Kuvertüre tauchen, den Überschuss abklopfen und die Bällchen zur Hälfte mit den Bohnenstückchen verzieren. Die Cake-Pops kopfüber in Papierförmchen setzen und trocknen lassen.