

Rezept

"Ahoi, Seemann!"-Motivtorte

Ein Rezept von "Ahoi, Seemann!"-Motivtorte , am 09.02.2025

Zutaten

FÜR DIE CAKE-POPS:

250 g Butterkekse

150 g Doppelrahmfrischkäse

4 TL Nuss-Nugat-Creme

2 EL Sahnelikör (z.B. Baileys)

FÜR DIE GARNITUR:

150 g blaue Modellerschokolade (ersatzweiße Candy Melts)

150 g weiße Modellerschokolade (ersatzweise Candy Melts)

AUSSERDEM:

18 Cake-Pop-Stiele
Dekorpapier

2 kleine Spritztüten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 18 Cake-Pops | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Butterkekse in der Küchenmaschine zerkleinern und in eine Schüssel geben. Nuss-Nougat-Creme, Frischkäse und Likör dazugeben und alles zu einer formbaren Masse verarbeiten. Daraus 18 Bällchen formen, 30 Min. kalt stellen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die blaue und weiße Modellerschokolade fein hacken und jeweils über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Cake-Pop-Stiele ca. 1 cm tief in die Schokolade tauchen und mit dieser Seite in die Bällchen stecken, 15 Min. kalt stellen.
3. Dann nach und nach die Hälfte der Cake-Pops jeweils an dem Stiel festhalten und komplett in die blaue Schokolade tauchen. Herausziehen, abtropfen lassen und kopfüber auf das vorbereitete Blech stellen, 30 Min. trocknen lassen. Die andere Hälfte der Cake-Pops mit der weißen Schokolade überziehen.
4. Die restliche blaue und weiße Schokolade jeweils in eine Spritztüte füllen und an den Spitzen eine kleine Ecke abschneiden. Steuerräder, Anker, Wellen, Fischchen oder »Ahoi!« auf die Cake-Pops malen. Erneut 30 Min. trocknen lassen.
5. Für die Segel aus dem Dekorpapier Rechtecke (7 × 4 cm) ausschneiden, an den kurzen Seiten in der Mitte jeweils ein kleines Loch einstechen und die Cake-Pop-Stiele durchschieben.