

## Rezept

# ESPRESSO-CAKE-POPS

Ein Rezept von ESPRESSO-CAKE-POPS, am 07.08.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Zartbitterschokolade (70 %)	<b>100 g</b> Sahne
<b>2 TL</b> Instant-Espressopulver	<b>20 g</b> Kokosfett
<b>1 EL</b> Kaffeelikör	<b>125 g</b> Butterkekse
<b>1 EL</b> Espressobohnen	<b>1 EL</b> Rohrzucker
<b>150 g</b> weiße Kuvertüre	<b>20 g</b> Kokosfett
<b>20</b> Cake-Pop-Stiele oder Keks-Sticks mit - Schokolade	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

## Zubereitung

1. Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen. Die Sahne mit Espressopulver in einem kleinen Topf erhitzen. Schokolade und Kokosfett darin bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Zuletzt den Kaffeelikör unterrühren und die Schokocreame über Nacht abgedeckt kühl stellen.
2. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit dem Nudelholz fein zerkrümeln. Die Keksbrösel unter die Schokocreame rühren und diese 15 Min. ins Tiefkühlfach stellen. Danach aus der Masse rasch 20 Cake-Pops formen und diese nochmals 30 Min. kühlen.
3. Für die Deko Espressobohnen mit Rohrzucker in einem Blitzhacker oder Mörser grob zerkleinern. Kuvertüre hacken und mit Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Cake-Pop-Stiele oder Keks-Sticks 1 cm tief eintauchen, in die Cake-Pops stecken und diese 15 Min. kühlen. Die Cake-Pops mit der restlichen Kuvertüre (bei Bedarf nochmals erwärmen) überziehen und mit den Bohnenstückchen bestreuen.