Rezept

PETIT-FOURS-POPS

Ein Rezept von PETIT-FOURS-POPS, am 18.04.2024

Zutaten

1 Packung	Wiener Boden (Fertigprodukt, 3 Böden, gesamt ca. 450 g)
4 cl	Mandellikör (z.B. Amaretto)
25 g	weiße Kuvertüre
250 g	Puderzucker
	fettlösliche rote Lebensmittelfarbe
	Fruchtgummiherzen
	runde Ausstechform (4 cm ∅)
400 g	Marzipanrohmasse
150 g	Puderzucker
200 g	Aprikosenkonfitüre
1	ganz frisches Eiweiß
1 TL	Zitronensaft
	kandierte Veilchen oder Zuckerblümchen
	Zuckerkügelchen (gold und silber)
12	Cake-Pop-Stiele oder Holzstäbchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Die drei Tortenböden nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Mandellikör ver-kneten. Aprikosen konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und 2 Böden damit bestreichen. Das Marzipan in zwei Portionen teilen und jede Portion zwischen Frischhaltefolie in Größe der Torten böden rund ausrollen.

2. Die Marzipandecken auf die bestrichenen Böden legen und diese aufeinandersetzen. Den dritten Boden auflegen und fest andrücken. Die Torte in Frischhaltefolie wickeln, mit einem schweren Gegenstand beschweren und mindestens 4 Std. an einem kühlen Ort (nicht im Kühlschrank) ruhen lassen. Die Torte danach auswickeln und mit dem Ausstecher 12 Törtchen ausstechen.

3. Für die Deko die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Cake-Pop-Stiele 1 cm tief in die Glasur tauchen, in die Törtchen stecken und diese 15 Min. kühlen.

4. Das Eiweiß nicht ganz steif schlagen. Puderzucker und Zitronensaft unterrühren und alles zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Die Hälfte der Glasur mit 1 - 2 Tropfen Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Nacheinander 6 Cake-Pops weiß und 6 rosa glasieren und den Überschuss durch Drehen der Stiele abtropfen lassen. Die Petit-Fours-Pops mit Zuckerguss, Veilchen, Zuckerblümchen, Fruchtgummiherzen oder Zuckerkügelchen verzieren und bis zum Servieren kühl stellen.