

Rezept

SCHOKO-MOUSSE-POPS

Ein Rezept von SCHOKO-MOUSSE-POPS, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Sahne	1 Pck. Vanillezucker
100 g Vollmilchschokolade	2 TL Orangenlikör (z. B. Cointreau)
3 Eier (M)	90 g Zucker
1 Prise Salz	2 TL Kakaopulver
90 g Mehl	2 EL Nussnugatcreme
100 g Mascarpone	1 EL Johannisbeergelee
200 g Zartbitterkuvertüre	20 g Kokosfett
24 Mini-Schoko-Waffelbecher	24 mit Keks-Sticks mit Schokolade
Spritzbeutel mit Sterntülle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Sahne und Vanillezucker in einem Topf erhitzen. Schokolade in Stücke brechen und unter Rühren darin schmelzen lassen Orangen likör einrühren und die Schokocreme mindestens 3 Std. kühl stellen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Back papier belegen. Eier mit Zucker und Salz mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. weißschaumig rühren. Kakaopulver mit Mehl mischen, darübersieben und locker unterheben. Den Teig auf das Blech streichen und im Ofen (Mitte) 20 Min. backen. Herausnehmen, den Kuchen auf die Arbeitsfläche stürzen und 5 Min. abkühlen lassen. Dann das Papier abziehen.
3. Den Kuchen fein zerkrümeln. Nussnugatcreme mit Mascarpone und Johannisbeergelee verrühren, die Kuchenbrösel dazugeben und alles gut vermischen. Aus der Masse 24 Cake-Pops formen und 30 Min. kühlen.
4. Für die Deko die Kuvertüre grob hacken und mit dem Kokosfett in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Cake-Pops einzeln mit der Kuvertüre überziehen und den Überschuss abtropfen lassen. Anschließend trocknen lassen.
5. Die gekühlte Schokocreme mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Die Schokomousse in den Spritzbeutel füllen und jeweils einen Klecks in die Waffelbecher spritzen. Die Cake-Pops auf die Becher setzen und die restliche Mousse daraufspritzen. Jeweils 1 Keks-Stick in die Cake-Pops stecken und diese bis zum Servieren kühl stellen.