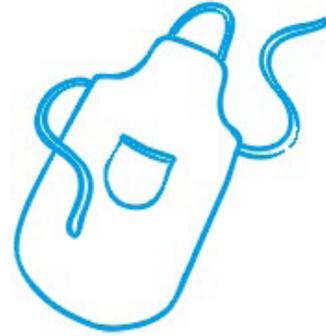


KINDER PINGUÍ CAKE POPS



Schwierigkeitsgrad:



ZUTATEN

Für die Cake Pops:

- 40 g Frischkäse (60 % Fett)
- 85 g Schokobiskuit
- 5 g kleine Brezeln
- 2 kinder Pinguí

Für die Dekoration:

- 300 g Zartbitterschokolade
- 50 g weiße Schokolade
- 1 g Schokolinsen, braun und orange
- 1 g Zuckerperlen, schwarz

Außerdem:

Küchenwaage, Schüsseln, Messer, Schneidebrett, Stiele, Kühlschrank, Herd, Topf, Backpapier, Backblech, Spritz-/Gefrierbeutel

ZUBEREITUNG

- 1 Für die Cake Pops Frischkäse in eine Schüssel geben. Schokobiskuit, Brezeln und kinder Pinguí grob hacken, dazugeben und verkneten. Pro Cake Pop ca. 20 g Teig nehmen, zu einer Kugel formen, auf einen Stiel stecken und ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 2 Für die Dekoration Zartbitterschokolade grob hacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Cake Pops darin eintunken und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech fest werden lassen.
- 3 In der Zwischenzeit weiße Schokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen und in einen Spritz-/Gefrierbeutel geben. Damit auf die Cake Pops ein Gesicht und einen Bauch malen. Je eine braune Schokolinse waagrecht als Schnabel auf das Gesicht setzen und schwarze Zuckerperlen als Augen aufkleben. Für die Füße orangene Schokolinsen und als Arme braune Schokolinsen verwenden.

Tipp: Die Cake Pops halten am besten, wenn man sie in ein Glas mit Styropor steckt – das Glas anschließend mit Kokosflocken füllen, so sieht es aus wie Schnee!

Portionen: 8
Pro Portion: 44 g / 179 kcal

Zubereitungszeit: 45 Min.
Wartezeit: ca. 30 Min.