



Cake-Pops mit Milchschnitte

Description



6 Milchschnitte
200 g dunkle Kuvertüre
50 g weiße Kuvertüre
9 Cake-Pops Stiele

SCHRITT 1: 6 Stück Milch-Schnitte in 3 x 3 cm große Quadrate schneiden. Dunkle Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen. Je zwei Quadrate der Milch-Schnitte mit etwas Glasur aufeinander kleben und mit einem Cake-Pop-Stiel fixieren.

SCHRITT 2: Weißerfärbender nach Bedarf gerade schneiden. Cake Pops in Kuchenglasur tauchen und trocknen lassen.

SCHRITT 3: Weiße Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen, Cake-Pops in Spielweißerfärbender Optik garnieren, ca. 30 Minuten kalt stellen und servieren.

TIPP: Geben Sie die restlichen Stücke Milch-Schnitte mit einigen Früchten und Pudding in Dessertglasern und servieren Sie diese gut gekühlt als Nachspeise.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark