

Cake Pops

Diese Masse nehme ich nicht nur gerne für Cake Pops, sondern auch für viele meiner Motivtorten, bei denen ich den Kuchen "aufpolstern" muss.

Wissenswertes

Aus der Masse und mit einer Größe von etwa 25 g pro Kugel erhält man 16 - 18 Stück.

Das brauchst du

300 g beliebige Kuchenreste
50 g Marmelade
100 g Ganache oder zerlassene Schokolade
3 Esslöffel Rum

Beliebige Glasur

So wird's gemacht

Alles miteinander verkneten, am besten direkt mit den Händen. Es soll eine gut formbare Masse entstehen.

Ein wenig stehen lassen, damit sich die Masse verbindet und etwas verfestigt, dann zu Kugeln formen. Cake Pop Stäbchen zuerst ein bis zwei Zentimeter in zerlassene Glasur tauchen und sofort in die Kugeln stecken. Kopfüber stehend im Kühlschrank fest werden lassen. Rausnehmen und etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen, damit der Temperaturunterschied nicht zu hoch ist und die Glasur keine Risse bekommt. Sollten trotzdem welche entstehen, einfach noch einmal darüber glasieren, dann ist der Riss nicht mehr zu sehen.

Fertig gekaufte oder selbstgemachte Glasur erwärmen, die Kugeln kurz eintauchen, abtropfen lassen und rasch beliebig dekorieren, solange die Glasur noch nicht fest ist.

Tipp

Ganache herstellen

50 ml Schlagobers aufkochen und über 50 g zerkleinerte Kuvertüre gießen, vorsichtig umrühren, bis eine klümpchenfreie Masse entstanden ist. Einige Stunden –besser noch über Nacht- stehen lassen, bis sie eine dicke cremartige Konsistenz hat.