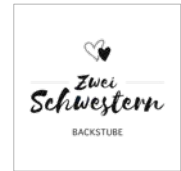


Herzpralinen für 8 Cakepops



Teig:

50 g Mehl
50 g Zucker
50 g Butter
1 Ei
0,5 TL Backpulver
1 kl. Prise Salz

Erdbeerfüllung:

80 g Erdbeeren, 40 g Gelierzucker 2:1, 4 g Agar-Agar

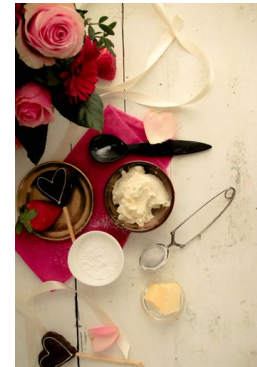
Frosting:

12 g Butter, 30 g Puderzucker, 60 g Frischkäse, 1 EL gehackte Pistazien

Überzug:

200 g schwarze Kuvertüre, 1 TL Palmin, 25 g weiße Kuvertüre

CakePop Stiele



So geht's

Für den Rührteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Backpulver, Salz und den Zucker hinzugeben. Butter und die Eier zugeben. Alles mit dem Handrührgerät verrühren. Eine kleine Springform (16 cm Durchmesser) ausfetten und den Teig hineingeben.

Backzeit: 175°C ca. 35 Min. (Stäbchenprobe machen!). (165 °C Heißluft)

Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Für die Erdbeerfüllung Erdbeeren pürieren zusammen mit dem Gelierzucker und Agar-Agar aufkochen und 3 Min. sprudelnd kochen lassen. In eine kleine Auflaufform streichen und erkalten lassen. Die Füllung sollte ca. 1 cm hoch sein.

Für das Frosting die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Frischkäse mit dem Handrührgerät verrühren. Den erkalteten Kuchen sehr fein zerbröseln. Es sollten keine Kuchenstücke mehr sichtbar sein, das Frosting und die Pistazien untermischen und gut verrühren. Aus dem erkalteten Erdbeergelee kleine Dreiecke ausstechen. Einen Plätzchenausstecher in Herzform etwa zur Hälfte mit der Cakepop-Masse füllen und das Erdbeerdreieck mit der Spitze nach unten hineingeben und mit Teig auffüllen. Die Ränder vorsichtig nachformen, sodass die Füllung nicht mehr zu sehen ist.

Im Kühlschrank mindestens 1 Std. kühlen.

Wer Cakepops am Stiel wünscht, sollte bereits jetzt die Stiele mit etwas geschmolzener Schokolade in die Herzen stecken und auskühlen lassen. Schwarze Kuvertüre über dem Wasserbad langsam schmelzen und die Herzen damit überziehen. Wird der Kuvertüre 1 TL Palmin hinzugefügt, lässt sich diese leichter verarbeiten.

Pralinen auf einem Backpapier abkühlen lassen, Cakepops zum Abkühlen in mit Reis gefüllte Gläser stecken. Zum Verzieren die weiße Kuvertüre schmelzen und mithilfe eines Gefrierbeutels je nach Belieben verzieren.