

TIER CAKE POPS



FÜR DIE GRUNDMASSE

- 1 Kastenkuchen, Nuss-, Honig- oder Marmorkuchen, ca. 250 g
- 100 g Frischkäse
- 10 Lolliestiele
- 50 g weiße Schokolade, zum Kleben der Lolliestiele
- 250 g weiße Cake-Pop-Glasur
- 1 Glas mit Zucker zum halten der Cake Pops

ZUM VERZIEREN

- verschiedene Lebensmittelfarben, zum Färben der Glasur, gelb, rot, rosa etc.
- Rollfondant, in Hellbraun, Hautfarben, Schwarz, Weiß, Orange-Rot, Rosa, Hellrosa, Rot
- essbarer Kleber
- schwarzer Lebensmittelfarbstift

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Kuchen in Stücke brechen.



Schritt 2

Die Stücke zu feinen Bröseln zerkrümeln.



Schritt 3

Den Frischkäse dazugeben.



SCHRITT 4

Schritt 4

Die Kuchenbrösel mit dem Frischkäse zu einer gut formbaren Masse verkneten. Falls nötig noch etwas Frischkäse dazu geben. Etwa walnussgroße Kugeln daraus formen.



Schritt 5

Die Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Lollistile mit etwas geschmolzener Schokolade in die Kugeln kleben. Etwa 15 Minuten kalt stellen, damit die Schokolade ganz fest ist.



Schritt 6

Die Cake Pop Glasur gemäß Packungsangaben schmelzen und in ein hohes schmales Gefäß geben.



Schritt 7

Die Cake Pops in die Glasur tauchen, kurz abtropfen lassen.



Schritt 8

Zum Trocknen in einen Becher mit Zucker stecken.



Schritt 9

Nun die Cake Pops farbig glasieren: Für Küken gelbe Glasur, für Schweine rosa und für Schafe weiße Glasur verwenden (oder mit Lebensmittelfarbe einfärben). Solange die Glasur noch nicht ganz fest ist mit den Details des jeweiligen Tieres verzieren:



ZUM VERZIEREN

FÜR DIE KUH

einen Rüssel anfertigen wie für das Schwein, aber aus dunklerem Rollfondant und mit etwas größeren Nasenlöchern. Vier Beine aus weißem Rollfondant rollen und mit schwarzen Klauen bekleben. Aus hellbraunem Rollfondant zwei kleine Hörner modellieren. Eine Zunge aus rotem Rollfondant anfertigen. Die Ohren doppellagig arbeiten: Die größere Tropfenform in Weiß, darauf einen etwas kleineren Tropfen aus rosa Rollfondant befestigen. Das Cake Pop mit schwarzen Kuhflecken versehen und die Details aufkleben. Die Augen arbeiten wie beim Schaf. Ein Auge mit einem schwarzen Ring umlegen.



FÜR DAS KÜKEN

aus orange-rotem Rollfondant zwei Füße, einen spitzen Schnabel und einen Hahnenkamm formen und alles auf ein gelbes Cake-Pop kleben. Die Augen wie beim Schaf arbeiten. Zusätzlich zwei schwarze Nasenlöcher aufmalen.



FÜR DAS SCHWEIN

vier rosa Füße formen, einen hellrosa Rüssel und 2 Schweinsohren. In die Rüsselscheibe zwei kleine Löcher bohren und je eine schwarze Mini-Kugel aus Rollfondant hineinsetzen und flach drücken. Alle Details am rosa Schweinekörper anbringen. Die Augen wie beim Schaf arbeiten. Ein Auge mit einem Herz aus hellrosa Rollfondant umranden.



FÜR DAS SCHAF

aus hellbraunem Rollfondant einen ovalen Kopf formen. Aus hautfarbenem Rollfondant ein kleines Herz ausstechen und als Nase auf den Kopf drücken. Zwei etwas größere Herzen ausstechen, jeweils mittig zusammenfalten und als Ohren anbringen. Zwei winzige schwarze Tropfen als Augen aufkleben und mit zwei weißen Pupillenkugeln fertig stellen. Den Kopf mit essbarem Kleber am Schafskörper fixieren. Vier Beine aus hellbraunem Rollfondant von unten am Körper fixieren. Aus weißem Rollfondant eine hauchdünne Wurst rollen, diese flach drücken, in etwa 2 cm lange Stücke schneiden und jedes Stück zur Rosette aufdrehen. Als Wolle auf dem Schafskörper anbringen.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland