

Buntes Cake-Pop-Eis

★★★★★ Bewertet mit 4.4 Sternen von 5 Nutzern

Portionen

14

Vorbereitungszeit

45 Minuten

Kühlzeit: 1 Std.



Zutaten

Für die Cake-Pop-Masse:

300g Rührkuchen

150g Frischkäse

Für die Dekoration:

14 Waffelbecher

[Decocino Cake Drip Dunkel](#)

[Decocino Cake Drip Pink](#)

Decocino Schokoladen-Kuvertüre Weiß

Decocino Bio-Streusel Pastell

Schokolinsen

Zubereitung

Cake-Pop-Masse zubereiten

1. Den Rührkuchen in eine Schüssel bröseln.
2. Den Frischkäse dazugeben und alles gut vermengen.
3. Etwas weiße Kuvertüre schmelzen.
4. Je ein Waffelbecher am oberen Rand in die Kuvertüre tauchen.
5. Ein paar Schokolinsen einfüllen.

6. Aus der Masse eine Kugel formen und auf den Waffelbecher setzen.
7. Für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, sodass die Kugel mit der Schokolade am Rand verklebt und alles fest wird.
8. Die restliche weiße Kuvertüre und die Cake Drips nach Anweisung schmelzen.
9. Die gekühlten Eis kopfüber in die Kuvertüre tunken.
10. Direkt mit dem dunklen und dem pinken Drip verzieren.
11. Streusel nach Belieben obenauf streuen.
12. Nochmal für 30 Minuten kühl stellen und servieren.