

Push Up CakeBalls mit Eierlikör-Quarkcreme "VERPOORTEN Push Up Cake Pops"

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Für den Schokoladenbiskuit:

- 2 Eier
- 70 g Zucker
- 60 g Mehl
- 2 El Kakao
- 1 El Backpulver

Für die Creme:

- 250 g Quark
- 100 g Sahne
- 70 g Zucker
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Himbeersauce:

- 300 g gefrorene oder frische Himbeeren
- 40 g Zucker

Zubereitung

1. Zuerst den Schokoladenbiskuit herstellen. Dazu die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und langsam unter die Eimasse heben. In eine Springform geben und circa 20 - 25 Minuten bei 160° backen. Stäbchenprobe machen!
2. Den Boden auskühlen lassen. Kleine Ringe ausstechen, das geht auch mit Push Up Cake Pops Behältern. Einfach umdrehen und man hat die passende Größe. Die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit dem Zucker nach Belieben süßen.
3. Für die Creme die Sahne steif schlagen. Quark, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen. Die Sahne vorsichtig unterheben.
4. Nun kann man die einzelnen Komponenten im Push Up Cake Pop Behälter schichten. Erst den Schokoboden, dann Quarkcreme und dann die Himbeersauce. Diesen Vorgang am Besten nochmal wiederholen, so lässt es sich leichter essen.



[Link zum Rezept: Push Up CakeBalls mit Eierlikör-Quarkcreme "VERPOORTEN Push Up Cake Pops"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de