


Erdbeer-Push-up-cakes

Stück für Stück ein Genuss aus Baiser, Erdbeeren und Creme

etwa 11 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Push-up-cake-pops-Formen:

Zutaten:

250 g Erdbeeren
250 ml kalte Milch
50 ml Kaffeelikör
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack
1 Pck. Instant-Espressopulver,
ungesüßt
etwa 60 g Meringen , z. B. 33
Mini-Meringen
Dr. Oetker Mokkabohnen

1 Vorbereiten:

Förmchen zusammenbauen. Kuchenrost auf eine Schüssel legen. Zum Befüllen der Formen diese auf den Rost stellen. Erdbeeren waschen, 5-6 schöne Erdbeeren beiseitelegen. Übrige Erdbeeren putzen und in Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

Milch und Kaffeelikör in einen Rührbecher geben. Cremepulver und Espressopulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann 3 Min. auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Creme in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und abwechselnd mit Meringen und Erdbeeren in die Formen schichten.

3 Verzieren:

Mit halbierten Erdbeeren und Mokkabohnen dekorieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Creme statt mit Likör auch mit 300 ml Milch zubereiten.