

## Cake Pops mit Yogurette

🕒 20 Minuten ✨ 2 Stunden 15 Minuten 🍴 12 Portionen

### Zutaten

#### Für die Cakepops:

4 Riegel Yogurette®  
70 g weiße Schokolade  
100 g Biskuitboden  
50 g Frischkäse (Doppelrahmstufe 60 % Fett)  
25 g Joghurt (3,5 % Fett)

#### Für die Garnitur:

2 Riegel Yogurette®  
70 g weiße Schokolade



### Utensilien

Schüsseln, Herd, Topf, 12 Stiele, Kühlschrank, Messer, Brett

### Zubereitung

- Für die Cake Pops Yogurette® mit Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Biskuit zerbröseln und mit geschmolzener Schokolade, Frischkäse und Joghurt zu einem glatten Teig vermengen. Teig zu 12 gleichgroßen Kugeln formen, in jede Kugel einen Stiel stecken und ca. 2 Stunden kalt stellen.
- Schokolade für die Garnitur in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Yogurette® klein schneiden. Cake Pops in geschmolzene Schokolade tauchen und mit Yogurette® bestreuen. Cake Pops ca. 15 Minuten kalt stellen.