

Zutaten für den Kuchen:

- 100g Zartbitter Schokolade (70% Kakao)
- 150g Butter
- 100g brauner Rohrzucker
- 30g weißer Zucker
- 1 Pck.
Vanillezucker

- 3
Eier

- 200g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Kakao
- 1 Espresso

Zutaten für die Creme:

- 300g Frischkäse
- 20g Butter
- 80g Puderzucker
- 1/3 Röhrchen Vanillearoma

Zusätzliche Zutaten für die Cakepops:

- 150g weiße Schokolade
- 50g Zartbitter-Schokotropfen

Außerdem:

Schwarzer & weißer Fondant
schwarze Lebensmittelfarbe
Weißer Zuckerstift

Zartbitter Schokolade schmelzen und abkühlen lassen. Weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakopulver vermengen und über den Rührteig sieben. Die Mehlmischung mit dem Rührgerät und den Butter-Zucker-Eier Teig mischen und verrühren. Anschließend den Espresso und die abgekühlte Schokolade unterheben.

Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und bei 160° Umluft auf der mittleren Schiene ungefähr 40 Minuten backen.

Für die Creme den Frischkäse und die weiche Butter vermischen. Den Puderzucker darüber sieben, Vanillearoma dazu geben und alles zu einer Creme verrühren und kalt stellen.

Nach dem modellieren des Schuhs aus den übrig gebliebenen Kuchenbrösel und der restlichen Creme Cakepops formen.