

## BAHLESEN Popcorn Schokokuchen

etwa 10 Stücke



**1 Pck. 350 g Bahlsen Comtess Schoko**

### Für den Belag:

40 g weiße Kuvertüre

8 g Kokosfett

etwa 10 g Popcorn z. B. mit Coconut und Vanille

etwa 10 g Mini Marshmallows

### Zum Bestreuen:

Dekorperlen

Mini Smarties



### Zubereitung:

Den Bahlsen Comtess Schokokuchen auf einen Kuchenteller, mit Backpapier belegt, legen.

Für den Belag Kuvertüre in Stücke hacken und mit Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen.

Popcorn und Marshmallows (beide Zutaten evtl. etwas zerkleinern) auf die Schokoladenoberfläche geben. Die Kuvertüremasse nach und nach darauf verteilen und mit Dekorperlen und Mini Smarties bestreuen. Den Popcorn Schokokuchen etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und den Belag fest werden lassen.



**Zubereitungszeit** etwa 15 Minuten, ohne Kühlzeit.

