

## Kejk pops



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **360 g** oreo keksa
- **200 g** krem sira
- **2 kašik** meda
- **200 g** crne čokolade
- **4 kašike** ulja
- **100 g** crne ili bele čokolade za umakanje
- razne šarene mrvice

## Priprema

U blenderu usitniti keks, pa mu dodati med i krem sir. Sjediniti smesu i ostaviti u frižider da se ohladi. Smesu podeliti na dvadeset delova. Koristiti neku odgovarajuću kašiku ili meriti na vagi da bi kuglice bile jednake. Oblikovati kuglice i ostaviti u frižider da se stegnu. Istopiti crnu i/ili belu čokoladu. Štapice za ražnjice umociti u istopljenu čokoladu, pa zabosti u kuglicu do polovine. Ostaviti da se štapići stegnu zajedno sa čokoladom koja služi kao lepak. Zatim kuglice umakati u istopljenu čokoladu, samo umociti i izvaditi, nikako valjati po čokoladi da ne bi kuglica spala sa štapica. Zatim kuglicu posuti raznim šarenim mrvicama i ostaviti da se osuši. Najbolje bi bilo koristiti stiropor na kojem će se kejk popsi sušiti.

## Savet