

Cake pops



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- **1 šolja (od 2 dl)** šecera
- **1 šolja** jogurta
- **3 šolje** brašna
- **1 šolja** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **100 ml** slatke pavlake
- **200 ml** kisele pavlake
- **70 g** praš šecera

Za dekoraciju:

- **po želji** čokolada
- kokos
- mleveni orah
- perlice

Priprema

Testo: Sastojke za testo umutiti mikserom pa smesu uliti u podmazan i brašnom posut pleh.

Peci u zagrejanj rerni na 160 stepeni.

Testo ostaviti da se ohladi pa ga iseci, zatim ga izmrviti rukama.

Fil: Slatku pavlaku umutiti. Kiseloj pavlaci dodati prah šecer i lagano izmešati, zatim dodati u slatku pavlaku i sve sjediniti.

Fil dodati u izmrvljeno testo pa sve dobro izmesiti rukama. Po želji u smesu dodati kakao, nesquik, mlevene lešnike, eurokrem, džem, mlevene napolitanke, rendanu cokoladu, ekstrakt ruma... mašti na volju. Ja sam smesu podelila na 3 dela, u jedan deo sam dodala kakao i rum, u drugi deo mlevene orahe, a u treci sam dodala coko napolitanke.

Od smese oblikovati kuglice i ostaviti ih na hladno da se stegnu.

Stegnute kuglice stavljati na štapice za ražnjice pa ih po želji dekorisati.

Savet

Mera je šolja od 2 dl.