

Cakepops



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **195 g** brašna
- **85 g** kvalitetnog kakao praha
- **2 kašice** praška za pecivo
- **1/2 kašice** soli
- **225 g** šecera
- **2** jajeta
- **235 ml** mleka
- **170 ml** Dijamant ulja
- **2 kašice** ekstrakta vanile
- **235 ml** ki puce vode

Za icing:

- **60 g** putera, na sobnoj temperaturi
- **225 g** krem sira, na sobnoj temperaturi
- **200 g** šecera u prahu
- **2 kašice** mleka

Priprema

Zagrejati rernu na 175C. Staviti papir za pečenje u pleh. U jednoj posudi prosejati brašno i kakao. Dodati prašak za pecivo i so.

U drugoj posudi mikserom umutiti jaja, šećer, mleko, ulje, ekstrakt vanile. Zatim dodati suve sastojke kašikom. Na kraju sipati kipuću vodu u testo.

Sipati testo u pleh i peći ga 30-35 minuta. Kad je kolac pečen izvaditi ga, zatim staviti na rešetku i čekati dok se potpuno ne ohladi.

Icing napraviti miksiranjem sastojaka. Pošto je kora ispecena i ohlaena, a icing napravljen, izmrviti koru rukama i dodati je icing-u od krem sira i sve dobro izmešati. Kašikom za sladoled ili lubenicu zahvatite testo (tako će vam biti iste veličine loptice), i od njega praviti kugle dlanovima ruke. Na njih nataknuti drške za lizalice ili drvene štapice za ražnjice. Pokriti ih celofanom i staviti u frižider na par sati.

Otopiti 350g kvalitetne čokolade na pari, pre nego što se cele kugle pokriju čokoladom, umociti vrhove štapica u istopljenu čokoladu i vratiti ih u već napravljene rupe na kuglama. Vratiti kugle u frižider na 1h. Na taj način kugle neće padati sa drške prilikom umakanja u topljenu čokoladu.

Kugle umakati u topljenu čokoladu i okretati ih dok sa njih ne otpadne višak čokolade. Staviti kugle sa drškom na stiropor.

Ukrasite po želji, čokoladnim mrvicama, topljnom belom čokoladom i sl.

Savet