

# **Kejk Pops**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** patišpanj 500 g
- **1** tamna istopljena cokolada
- **15** štapicakao za sladoled
- komad stiropora
- **1** pakovanjeukrasnih šecernih mrvica
- **2** kašikedžema

## **Priprema**

Izmrvimo patišpanj u ciniji, dok dobijemo sitne mrve. Dodajemo rastopljenu cokoladu i džem i rukom sve dobro izmešamo.

Sada od testa napravimo loptice i zabodemo drškice. Stavimo u friz oko 30 minuta

Rastopimo cokoladu u posudi nad šerpom u kojoj kuva voda, ali ne dodiruje posudu sa cokoladom. Dodamo malo putera od cega ce istopljena cokolada dobiti sjaj. Ostavimo da se malo ohladi. Izvadimo Kejkpops iz friza, pa ih provucemo kroz cokoladu, pa kroz ukrasne mrvice ili mleevne orahe ili...Ja sam ih onda zabadala u stiropor, koji sam prethodno obložila salvetom i stavila u kanticu. Eto tako lako.

## **Savet**

Danas se ovde ne može zamisliti deiji roenan bez kapkejks i Kejkpops. Popularniji su i od samog roendanskog

kolaa. Sreom jednostavni su za pravljenje i možete ih dekorisati na mnogo naina. Recept za patišpanj, ako ima još neko ko nezna da ga napravi možete nai na mom receptu ovde za upavce.