

Kejk Pops



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 patišpanj 500 g
- 1 tamna istopljena cokolada
- 15 štapićakao za sladoled
- komad stiropora
- 1 pakovanje ukrasnih šećernih mrvica
- 2 kašikedžema

Priprema

Izmravimo 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 de?iji ro?enan bez kapkejks i Kejkpops. Popularniji su i od samog

rošendanskog kolača. Srećom jednostavni su za pravljenje i možete ih dekorisati na mnogo načina. Recept za patišpanj, ako ima još neko ko ne zna da ga napravi možete naći na mom receptu ovde za šupavce.