

Cake pops



težina: **lako**

za: **40** osoba

време pripreme: **120** min

Sastojci

Biskvit:

- 3 jajeta
- **150 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** dl ulja
- **1,5** dl mleka
- **250 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Fil:

- **3-4 kašika** nutele
- **3-4 kašika** mleka

Dekoracija:

- bela cokolada
- mlečna cokolada
- crna cokolada
- ukrasne mrvice

Priprema

Umutiti jaja i šećer i vanilin šećer, dodati mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo. Dobijenu smesu peci u podmazan i posut brašnom pleh ili na pek papiru dok korica ne porumeni.

Kada se ohladi kora, izmrviti je rukom ili je možete ubaciti u blender i sitno iseckati. Dodati nutelu (ili bilo koji krem) i mleko i praviti kuglice kakve velicine vi želite. Mleko možete dodavati po potrebi dok ne dobijete smesu dovoljno kompaktnu za pravljenje kuglica.

Ostaviti kuglice da se stegnu na 1-2h u frižideru ili ako nemate puno vremena u zamrzivacu.

Rastopite čokoladu (ja sam u mikrotalasnoj topila postepeno) svaku cackalicu (štapić) umocite u čokoladu pa u lopticu i ostaviti da se lepo stegne.

Nakon toga dekorisati po želji čokoladom i mrvicama.

Savet

U fil možete dodati džem, rum, keks...Prijatno!