

Cake pops



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za popse:

- **300 g** mlevene plazme
- **200 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu
- **8 kašika** soka od narandže

Za glazuru:

- **300 g** čokolade za kuvanje
- **2 kašike** ulja

Za ukras:

- **po želji** kokos, šarene mrvice, čokoladne mrvice,
- **po želji** zvезде, mleveni orasi...
- **po želji** ukrasne slamčice, štapiće za ražnjice...

Priprema

Pomešajte plazma keks i šećer u prahu, sjedinite pa im dodajte rastopljen margarin. Mikserom sve sjedinite da ne ostanu grudvice od margarina. Postepeno dodajte sok od narandže i rukama dobro sjedinite smesu. Od pripremljene smese oblikujte kuglice iste veličine, veličinu odredite sami po svojoj želji. Kuglice staviti u zamrzivac na 15-tak minuta.

okoladu izlomite na kocke, dodajte ulje pa otopite na pari. Vrh slamcice ili štapica umocite u cokoladu pa ubodite u kuglice i opet ostavite 15tak minuta da se stegnu u zamrzivacu.

Svaku kuglicu umocite u cokoladu, malom kašicom skidajte višak i sacekajte malo da se višak ocedi. Odmah ukasite mrvicama, zvezdicama, kokosom, mlevenim orasima... Slamcice zabodite u stiropor i ostavite u frižider do služanja.

Savet

Ukrasne slamice imate povoljno u kineskim prodavnicama i meni je mnogo lepše nego na obinim štapiima.