

Pop Cakes (2)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **110 g** margarina
- **170 g** šećera u prahu
- **100 ml** mleka
- **110 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **40 g** kakaa
- **100 ml** slatke pavlake
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **4 kašika** krema

Dekoracija:

- **300 g** čokolade za kuvanje
- **po potrebi** ulja
- **po potrebi** šarene mrvice, dekor srca, dekor zvezde...

Priprema

Umutiti jaja, belanca pa žumanca, u to dodati margarin i šećer u prahu. Umutiti i dodati 100 ml mleka. Izmešati brašno, prašak za pecivo i 40g kakaa, i dodati u prethodno umućenu smesu postepeno, mutiti kasikom. Sipati u pleh i peći na 180°C 25-30 minuta. Kada se ispece izmrviti je. Istopiti na tihoj vatri slatku pavlaku i čokoladu za kuvanje. Kad se ohladi dodati u izmrvljenu koru i dodati 4 kašika krema. Ostaviti 2h u frižidera, a zatim praviti kuglice. Svakoj kuglici staviti štapić, zatim uvaljati u istopljenu čokoladu, i dekorisati po želji šarenim

mrvicama...

Savet

Deca ih obožavaju! Prijatnooo!