

Ljubavni cakepopsi

Lijepo ukrašeni kolačići na štapićima

oko 16 komada



uspjeva lako



up to 40 Min.



Sastojci:

Za silikonski kalup za „cakepops“ u obliku srca i kuglica – 16 komada:

Tijesto "Sve-u-1":

80 g pšeničnog brašna
0,5 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
40 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
60 g mekog maslaca ili margarina
1 jaje (veličine M)
2 žličice Dr. Oetker kakao mrvice

Za ukrašavanje:

100 g Dr. Oetker Kuvertira bijela čokolada
Dr. Oetker Dekor roza-lila srca
Dr. Oetker Dekor roza kristalići

1 Priprema:

Položite rešetku iz pećnice na radnu površinu i stavite donji dio kalupa za „cakepops“ na nju. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto „sve-u-1“:

U maloj posudi mikserom (metlicama) na najvećoj brzini 1 min. miješate brašno, Backin prašak za pecivo, šećer, vanilin šećer, maslac ili margarin i jaje. Kratko umiješajte kakao mrvice. Tijesto napunite u jednokratnu vrećicu i zatvorite. Odrežite na jednom kutu vrećice oko 1 cm pa tijesto naštrcajte u udubine kalupa. Udubine trebaju biti do ruba napunjene tijestom. Sada položite gornji dio kalupa (sl. 1) na to i pritisnite. Kalup na rešetki gurnite u pećnicu.



Vrijeme pečenja: oko 22 Minute



③ **Ukrašavanje:**

Kuvertiru usitnite i otopite na pari na slaboj vatri. Kolačiće nabodite na „cakepop“ štapiće, prevucite kuvertirom i ostavite da se malo ocijede. Kad kuvertira malo počne stezati, ukasite kolačić po želji. Stavite „cakepopse“ u visoke čaše ili ih zabodite u komad stiropora da se glazura stvrdne.

