

„Cakepops“

Minkšti ir skanūs „Cakepops“ - pasigamink ir išbandyk!

20 - 25 vienetų



Lengvai paruošiamas

iki 45 Min.



Sudėtis:

Jums reikės:

- 1 pak. Dr. Oetker vanilinio kremo tortui
- 300 ml pieno (šalto, vaniliniam kremui pagaminti)
- 400 g kakavinio kekso arba sausainių
- 50 g juodojo šokolado
- 1 pakuotė Dr. Oetker baltojo šokolado skonio glajus
- 1 pak. Dr. Oetker rožinio cukraus glajaus
- 1 pak. Dr. Oetker žydrojo cukraus glajaus
- Dr. Oetker pabarstukų

- 1 Pagaminkite DR. OETKER vanilinį kremą taip, kaip nurodyta ant įpakavimo, bet be sviesto.
- 2 Sutrupinkite keksą arba sausainius, sumaišykite su kremu ir iš gautos masės suformuokite maždaug 2,5–3 cm skersmens rutuliukus.
- 3 Ištirpinkite šokoladą. Įmerkite šiaudelio galiuką į šokoladą, o po to įsmeikite į rutuliuką ir taip įsmeikite šiaudelį į kiekvieną rutuliuką. Padėkite rutuliukus į šaldytuvą 35–45 min.
- 4 Įpilkite į dubenį karšto vandens, sudėkite pakelius su glajumi ir palikite, kol sušils ir ištirps. Rankomis dar patikrinkite, ar visas glajus ištirpo.
- 5 Paglaistykite rutuliukus glajumi ir apvoliokite pabarstukuose.