

Ciasto czekoladowe na cake pops & cakesicles

Żaneta Wasilewska

Czekoladowe cakesicles to smakowite porcje ciasta na patyczkach. Idealne na imprezy dziecięce czy słodki stół a także jako prezenty!



PORCJE

8 cakesicles

SKŁADNIKI

- 260 g pokruszonego biszkoptu kakaowego
- 50 g czekolady mlecznej
- 1 łyżka masła orzechowego np. z orzeszków ziemnych
- 1 łyżka Nutella
- 1 łyżka mascarpone
- 1 łyżka Paillete Feuilletine

INSTRUKCJE

1. Biszkopt pokruszyć na drobne kawałki, najlepiej w malakserze lub TM.
2. Pokruszony biszkopt przełożyć do miski miksera.
3. Dodać resztę składników.
4. Zamieszać na najniższych obrotach do momentu aż powstanie gęsta masa.
5. Przygotowanym ciastem wykładać formy do cakesicles.

UWAGI

Ciasto używamy od razu. Najlepiej kiedy ciasto do cakesicles jest w temperaturze pokojowej aby wypełniać nim formy.