

Akademia Tortu

Marchewkowe cake pops

Ilość porcji: ~40 cake pops

Składniki

- Upieczone, przestudzone [ciasto marchewkowe](#)
- 2 łyżki serka kremowego typu Philadelphia
- 50 g rozpuszczonej czekolady np Callebaut 811
- 1 łyżka kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 10-15 g [maliny liofilizowanej \(grys\)](#)
- 200 g czekolady mlecznej np [Callebaut 823](#)
- 20 g [masła kakaowego](#) lub 1 łyżka oleju np rzepakowego

Instrukcje

1. Upieczone ciasto marchewkowe rozdrobnić w malakserze.
2. Dodać ser, czekoladę, skórkę kandyzowaną i malinę i dobrze wymieszać aż ciasto będzie łączyć się w kulę.
3. Odważyć porcje 25 g-30 g i kulać kulki na cake popsy.
4. patyczek do cake popsa lekko zanurzyć w rozpuszczonej czekoladzie i wbić delikatnie w cake pops'a.
5. Tak przygotowane odstawić do lodówki lub zamrażarki.
6. Gdy kulki są już mocno schłodzone zanurzać w rozpuszczonej czekoladzie wymieszanej z olejem lub masłem kakaowym. Odstawić do lodówki aby czekolada zastygła.

Przydatne uwagi

- Marchewkowe cake pops można oczywiście polać czekoladą temperowaną ale nigdy tego nie robię, jestem za leniwa ;)
- Do czekolady do polania dodaję albo masło kakaowe, wtedy mają fajną "chrupiącą" powłoczkę czekoladową, lub oleju. Ze względu na cenę masła kakaowego, wersja z olejem jest oczywiście bardziej ekonomiczna.

- Do ozdoby moich marchewkowych cake pops'ów użyłam jadalnych [mini pączków róży](#).

AkademiaTortu.pl