

Cake Pops od Bijele Čokolade Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme kuhanja : 5 minuta

Spremno za 40 minuta

Razina : Napredna

Sastojci:

- Mrvljeni biskvit 100g
- Bijela čokolada 150g
- Pire od malina 50g
- Bijela čokolada za umakanje ili candy melts 300g
- Šarene mrvice

Upute:

1. Pripremite kalup za cake pops i štapiće.
2. Otopite 150g bijele čokolade u mikrovalnoj pećnici ili u toploj kupki.
3. Zagrijte pire od malina i ulijte ga u bijelu čokoladu.
4. Miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.
5. Dodajte mrvljeni biskvit i dobro promiješajte.
6. Ohladite smjesu dok ne očvrstne dovoljno da se mogu oblikovati kuglice.
7. Napravite kuglice teške 30g i stavite ih u kalup. Stavite cake pops u hladnjak dok pripremate glazuru.
8. Dok se cake pops hlade temperirajte bijelu čokoladu. Otopite je na 45°C, zatim je ohladite na 26°C, pa je ponovo zagrijte na 28-29°C. Ukoliko koristite candy melts, pripremite ih po uputama na pakiranju.
9. Izvadite kuglice iz kalupa. Umočite vrh štapiće u temperiranu čokoladu, pa ga ugurajte u kuglicu. Umočite i kuglicu u temperiranu čokoladu (ili candy melts).
10. Pospite cake pops šarenim mrvicama prije nego se čokolada stisne.