

DUNKLE CAKE POPS

Zutaten für 1 Blech der Größe 35x27x6 cm und ca. 55 Bällchen
 5 Eier Größe M
 200 g Zucker
 1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
 220 ml Milch
 120 ml Öl
 250 g Mehl
 45 g Kakao
 1 Pkg. Backpulver = 16 g

Sauce für die dunkle Variante:

200 ml Sahne
 200 g dunkle Schokolade
 2 geh. EL Nuss-Nougat-Aufstrich
 3 EL Frischkäse



Zubereitung:

- 1) Falls ihr eingefrorene Biskuitreste habt, könnt ihr diese auftauen und verwenden. Für 1 Sauce braucht ihr dann ca. 1 kg Biskuitreste. Falls ihr den Boden frisch zubereitet, beachtet, dass die Mengenangaben für Böden und Saucen für die dunkle und helle Variante NICHT die gleichen sind!
- 2) **Dunkler Boden:** Mixt Eier, Zucker und Vanille hellgelb und schaumig. Fügt unter Rühren Milch und Öl hinzu. Vermischt Mehl, Kakao und Backpulver und siebt diese in mehreren Touren über die Masse. Immer nur kurz einrühren, damit die Luft aus dem Teig nicht verloren geht.
- 3) Teig in eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige Form umfüllen und bei 180 Grad O/U Hitze im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 min backen. Stäbchenprobe machen, herausnehmen und auskühlen lassen. Den hellen Boden auf dieselbe Weise zubereiten, nur eben ohne Kakao und mit ein wenig veränderten Mengenangaben.
- 4) Den Boden per Hand oder mit dem Rührhaufsatz der Küchenmaschine zerbröseln.
- 5) Bereitet die Sauce zu, indem ihr die Sahne erhitzt. Sobald das der Fall ist, den Herd ausschalten und die Schokolade auf der Resthitze schmelzen. Vom Herd nehmen und Frischkäse und Nuss-Nougat Aufstrich einrühren. Die Sauce über den Bröseln verteilen und verkneten. Der Teig ist feucht und so beschaffen, dass man Bällchen formen kann.
- 6) Zum Portionieren verwende ich einen Kaffeemesslöffel und entnehme pro Ball jeweils einen gestrichenen Löffel. Teig zusammendrücken und vorsichtig Bällchen formen. Den Teig nicht zu fest quetschen oder drücken, da er sonst zerfällt. Die Bällchen haben in der Regel keine perfekte runde Form aber die Glasur gleicht vieles aus.
- 7) Die Bällchen auf ein mit Backpapier belegtes Tablett und in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit die Schokolade (vermischt mit Kokosfett) über einem leicht köchelnden Wasserbad schmelzen (nicht die ganze Menge – ca. 1/3 der gehackten Schokolade zur Seite legen). Die Cakepop-Stiele ca. 1 cm tief eintauchen und vorsichtig in die Bällchen drücken. Wiederum kühl stellen, bis die Schokolade fest ist.
- 8) Die Schokolade, falls ausgekühlt, wieder erhitzen, vom Wasserbad nehmen und das eine übrige Drittel Schokolade einrühren, bis es geschmolzen ist. Das nennt man Temperieren. Das sorgt dafür, dass eure Glasur keinen Grauschleier bekommt und knackig bleibt.
- 8) Die Cakepops in Schokolade tunken und gründlich abtropfen lassen. Danach nach Wunsch bzw. wie im Video gezeigt dekorieren. Dabei die Stiele in in Geschenkpapier gewickeltes Styropor drücken oder umgedreht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett legen. Bei Zimmertemperatur und danach im Kühlschrank auskühlen lassen.

HELLE CAKE POPS

Zutaten für 1 Blech der Größe 35x27x6 cm und ca. 55 Bällchen
 5 Eier Größe M
 180 g Zucker
 1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
 200 ml Milch
 120 ml Öl
 250 g Mehl
 1 Pkg. Backpulver=16 g

Sauce für die helle Variante:

150 ml Sahne
 280 g weiße Schokolade
 2 EL Haselnussaufstrich hell
 2 EL Frischkäse

Glasur Varianten:

- a) Schokoglasur oder Candy Melts aus dem Supermarkt
- b) 250 g dunkle Kuvertüre + 2 EL Kokosfett
- c) 250 g weiße Kuvertüre + 2 EL Kokosfett
- d) Kokosraspeln + Lebensmittelfarbe (für die Monster)

Außerdem/Deko:

Cake Pop Stiele, zum Fixieren Styropor oder Gläser mit Reis- oder Zuckerfüllung
 Goldstaub, Zuckeraugen, Mini-Kekse, Esspapier-Blüten
 Zuckerstreusel in allen Farben und Varianten

TAMNI CAKE POPSI

Sastojci za 1 pleh dim: 35x27x6 cm i ca: 55 loptica

5 jaja veličine M
200 g šećera
na vrh noža vanilije u prahu ili 1 vanilin šećer
220 ml mlijeka
120 ml ulja
250 g brašna
45 g kakaa
1 prašak za pecivo = 16 g

Umak za tamnu verziju:

200 ml slatkog vrhnja
200 g tamne čokolade
2 kašike lješnjak namaza tipa nutella
3 kašike krem sira



Priprema:

- 1) Ako vam je ostalo zamrznutog biskvita ili ostataka od pripreme drugih kolača, možete ih odmrznuti i koristiti. Za 1 umak trebat će vam ca. 1 kg ostataka od biskvita. Ako pripremate svježi biskvit, imajte na umu da količine za biskvite i umake nisu iste!
- 2) **Tamni biskvit:** miksajte jaja, šećer i vaniliju dok ne dobijete svijetlo žutu i pjenastu smjesu. Uz miješanje dodajte mlijeko i ulje. Pomiješajte brašno, kakao i prašak za pecivo pa ih u nekoliko tura prosijte preko smjese. Svaki put miješajte samo kratko da ne biste uništili zrak u tijestu.
- 3) Tijesto sipajte u kalup obložen pek papirom i pecite na 180 stepeni u zagrijanoj rerni oko 25-30 minuta. Napravite test sa čačkalicom da vidite da li je gotov, zatim izvadite i ostavite da se ohladi. Svijetli biskvit pravite na isti način, samo bez kakaa i sa malo drugačijim mjerama.
- 4) Biskvit izmrvite rukom ili nastavkom za miješanje od kuhinjske mašine.
- 5) Pripremite umak tako što ćete zagrijati vrhnje. Čim se to desi, isključite šporet i otopite čokoladu na preostaloj toploti. Sklonite s vatre i umiješajte krem sir i lješnjak namaz. Ovaj umak prelijte preko mrvica od biskvita i dobro umijesite. Tijesto je vlažno i takve teksture da možete lako oblikovati kuglice.
- 6) Za porcioniranje koristim kašiku za mjerenje kafe i uzimam jednu ravnu kašiku za svaku kuglicu. Pritisnite tijesto i pažljivo oblikujte kuglice. Ne gnječite ili ne pritiskajte tijesto previše jer će se raspasti. Kuglice obično nemaju savršen okrugli oblik, ali glazura mnogo toga kompenzira.
- 7) Kuglice stavite na pleh obložen pek papirom i u frižider. U međuvremenu otopite čokoladu (pomiješanu sa kokosovim uljem) na pari i vodi koja samo lagano kuha (ne topite cijelu količinu, nego stavljate oko 1/3 sjeckane čokolade na stranu). Štapiće za cake popse umočite ca. 1 cm duboko u čokoladu pa utisnite u kuglice. Ponovo ih hladite, dok se čokolada ne stegne.
- 8) U slučaju da se čokolada za glazuru ohladila, ponovo je zagrijte, skinite sa pare i umiješajte preostalu trećinu čokolade, dok se ne otopi. Ovo se zove temperiranje. Ono osigurava da vaša glazura ne dobija sive tragove i mrlje i da bude hrskava.
- 8) Umočite kuglice u čokoladu i dobro ocijedite. Zatim ukasite po želji ili kao prikazano u videu. Utisnite štapiće u stiropor umotan u poklon papir ili ih stavite naopako na tacnu obloženu pek papirom. Ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim u frižideru.

SVIJETLI CAKE POPSI

Sastojci za 1 pleh dim: 35x27x6 cm i ca: 55 loptica

5 jaja veličine M
180 g šećera
na vrh noža vanilije u prahu ili 1 vanilin šećer
200 ml mlijeka
120 ml ulja
250 g brašna
1 prašak za pecivo = 16 g

Umak za svijetlu verziju:

150 ml slatkog vrhnja
280 g bijele čokolade
2 kašike lješnjak namaza tipa maza
2 kašike krem sira

Varijante glazure:

- a) Čokoladna glazura ili candy melts iz supermarketa
- b) 250 g tamne čokolade/kuverture + 2 kašike kokosovog ulja
- c) 250 g bijele čokolade/kuverture + 2 kašike kokosovog ulja
- d) kokosa + jestive boje (za monstrumčiće)

Također/dekoracija:

štapići za cake popse, stiropor za fiksiranje ili čaše koje napunite rižom ili šećerom
zlatni prah, šećerne oči, mini keksići, jestivi cvjetići
mrvice za posipanje u raznim bojama i varijantama