



Cakepops cu ciocolata

Zilele trecute am avut de pregatit [acest tort festiv](#) cu blat umed de cacao.

Pentru ca blatul a trebuit decupat dupa anumite dimensiuni, am ramas cu 2 foi de blat umed (dimensiuni 15x20 cm).

M-am tot gandit ce sa fac cu resturile ramase, si in cele din urma am hotarat sa fac cakepops (a trecut deja aproximativ 1 an de cand nu am mai facut cakepops).



Ingrediente

- Blat umed (dupa [reteta de aici – blat umed the best!](#))
Puteti face $\frac{1}{2}$ din compositie de blat. Ca alternativa, puteti folosi orice alt blat aveti la indemana
- 100 grame crema de branza
- 3 linguri dulceata (ce aroma va place)
- 50 grame ciocolata cu lapte (topita)
- Esenta de rom dupa gust
- Betisoare pentru cakepops

Preparare

Intr-un bol, sfaramam blatul si adaugam crema de branza, dulceata, ciocolata topita si esenta.



Amestecam compositia pana se omogenizeaza (trebuie sa fie mai densa, nu moale!).



O punem la frigider aproximativ o ora, apoi modelam compositia sub forma de bile.



Le asezam pe o tava tapetata cu hartie de copt si le lasam la frigider inca 30-60 de minute.

Topim putina ciocolata, dam betisorul prin ciocolata, apoi il fixam in cakepop. Procedam la fel cu toate bilele,





Le punem din nou la frigider, cat sa se intareasca ciocolata. Acest pas este important pentru a fixa bomboana bine pe betisor.



Glazura

Ingrediente glazura

- 200 grame ciocolata cu lapte sau amaruie

Preparare

Topim ciocolata la bain-marie cu o lingura de ulei. Cand ciocolata s-a topit, oprim focul, dar continuam sa tinem vasul la bain-marie. Introducem fiecare cakepop in ciocolata, il scurgem de surplus, apoi il asezam pe un suport in pozitie verticala (polistirenul este excelent).

Pentru decor puteti folosi diverse bombonele speciale pentru astfel de prajituri, floricele din pasta de zahar, etc.

Se pastreaza la frigider!



Se servesc rapid si cu pofta!



Copiii vor fi foarte fericiti!

Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

Ai incercat aceasta reteta?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!