



# Cakepops... prajituri ergonomice? Nu, doar aratoase si delicioase



Inca de cand am scos din cuptor [prajitura cu nuca si gem](#), m-am gandit ca este foarte potrivita pentru a incerca pentru prima data niste cakepops.

Si cum la ultima vizita prin magazine m-am aprovizionat cu [aceste bete de cakepops](#), mi-am facut curaj si am incercat.

Destul de migaloase, dar intr-adevar, rezultatul final ne-a placut foarte mult.



Insa o ora de migala a disparut in 10 minute in burticile familiei. Categoric, voi mai face!

## Ingrediente

- Pentru 12 cakepops am folosit 5-6 bucati din [prajitura gatita aici](#)
- 3-4 linguri de branza Philadelphia
- 2 lingurite cacao neagra
- Esenta de rom
- Ciocolata pentru ornat (eu am folosit 100 grame neagra/100 grame ciocolata alba)
- Bete cakepops (eu le-am folost pe [acestea](#), dar sunt si mai mici, de 10 cm)

# Preparare

Sfaramam bine prajitura, adaugam branza, cacaoa si esenta.



Omogenizam bine compozitia si modelam bile pe care le asezam pe o tava in care am pus hartie pergament.



Se baga la frigider aproximativ o ora.

Topim ciocolata pe baie de aburi, pentru asamblare.



Scoatem bilele de la frigider, inmuiem fiecare betisor in

ciocolata topita.



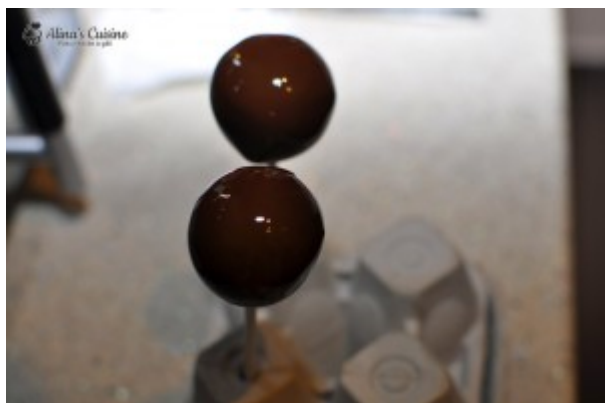
Il infigem in fiecare bila.



Dupa ce termina, le dam din nou la frigider, pentru aproximativ o ora.



Dupa ce s-au racit, scufundam fiecare cakepop in ciocolata, scurgem ciocolata in exces si le punem cu grija pe un suport.



Lasam ciocolata sa se intareasca, dupa care decoram dupa propria imaginatie.



Pentru a trasa dungi subtiri, avem nevoie de un pos cu varf foarte subtire (special pentru icing).