



# 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

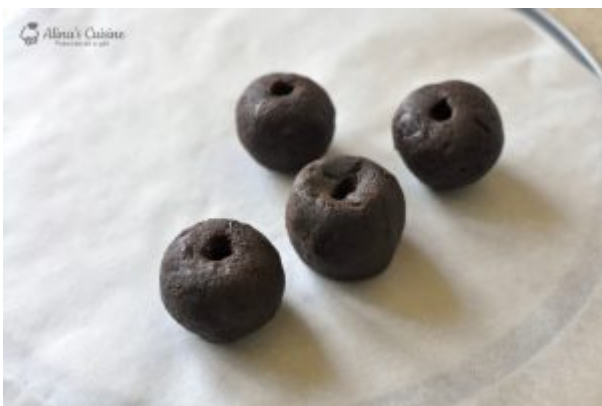
Intr-un bol, sfaramam blatul si adaugam crema de branza, dulceata, ciocolata topita si esenta.



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



O punem la frigider aproximativ o ora, apoi modelam compozitia 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!



# 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. Categoriec, 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.

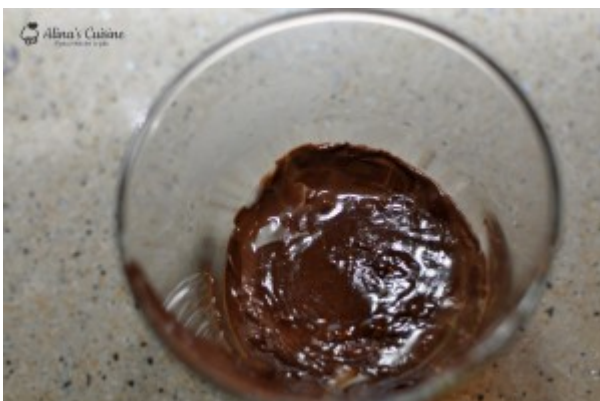


Omogenizam bine compozitia si modelam bile pe care le asezam pe o tava in care am pus hartie pergament.



Se baga la frigider aproximativ o ora.

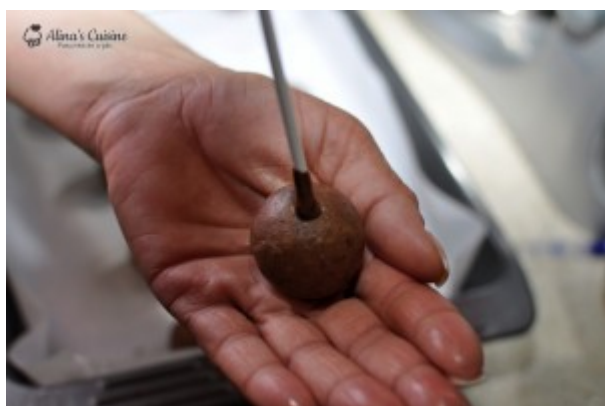
Topim ciocolata pe baie de aburi, pentru asamblare.



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).