





Cake-pops vegane

O rețetă ideală pentru aniversările copiilor: cake-pops decorate cu glazură și ornamente

12 bucăți    grad de dificultate redus  up to 30 Min.



Ingrediente:

Pentru forma de copt rotundă cu margine detașabilă (diametru de 26 cm):

Hârtie de copt
margarină vegană

Pentru aluat:

50 g Glazură ciocolată neagră Dr. Oetker
150 g făină
1 linguriță Praf de copt Dr. Oetker
15 g Cacao neagră Dr. Oetker
150 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker
1 priză sare
4 linguri ulei
150 ml apă minerală carbogazoasă

Suplimentar:

20 țepușe din lemn pentru frigărui
3 linguri suc de portocale

Pentru decorare:

100 g Glazură ciocolată neagră Dr. Oetker
2 linguri nuci
2 linguri fistic mărunțit - linguri cu vârf

Ornamente pentru prăjituri:

Margarete decor Dr. Oetker
Fluturași dulci Dr. Oetker

1 Pregătire:

Se cântăresc 50 g Glazură solidă ciocolată neagră topită.
Se unge fundul formei de copt și se tapetează cu hârtie de copt. Se preîncălzește cuptorul la circa 180°C.

2 Aluat:

Se amestecă făina cu praful de copt și cu pudra de cacao. Se adaugă zahărul, zahărul bourbon și sarea. Se încorporează uleiul și apa minerală cu un mixer de bucătărie cu paletele de batere. În continuare se încorporează glazura topită. Aluatul se întinde în forma de copt și se introduce în cuptor.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: în partea de jos

Durată de coacere: 15 Minute

Se desprinde marginea detașabilă și se îndepărtează. Prăjitura se scoate cu tot cu hârtia de copt și se lasă pe un grătar de bucătărie să se răcească.

3 Acadelele:

Se desprinde hârtia de copt, apoi prăjitura se fărâmițează într-un vas de mixare. Se adaugă sucul de portocale, apoi se amestecă cu mixerul cu paletele de batere până ce se obține o masă omogenă. Din această compoziție se formează bile de mărimea unor nuci care se înfig în țepușele de lemn.

4 Decorare:

Glazura se topește conform instrucțiunilor de pe plic. Acadelele se înmoaie în glazură, iar excesul de glazură se îndepărtează cu o pensulă. Se așteaptă puțin pentru a permite glazurii să înceapă să se întărească, apoi se presară cu nucă și fistic mărunțit. Pe câteva dintre acadele se lipește câte un decor fluture sau floare. Se lasă apoi în repaus pentru ca glazura să se întărească complet. Pentru aceasta, acadelele se pot lăsa înfipte într-un vas înalt umplut cu zahăr.

Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.