

# Cakesicles Bounty



Potrzebne narzędzia\*:

- [forma silikonowa na małe cakesicles](#)
- [patyczki do cakesicles z plexi od Miniowe Formy 3d](#) (użyłam złotych o wymiarach 9x1 cm) lub [drewniane](#)
- [kolorowe posypki do dekoracji](#) (opcjonalnie) - użyłam [posypki od Słodki Bufet](#) o nazwie "Lovely Pink"
- waga (np. [taka](#))
- szpatułka silikonowa
- [mała szpatułka metalowa](#)
- miska, garnek

\*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Składniki na 4 cakesicles:

- 100 g zatemperowanej czekolady deserowej (lub mlecznej jeżeli wolisz)
- 50 g wiórek kokosowych
- 50 g słodzonego mleka skondensowanego
- szczypta soli

Musisz kupić niezbędne akcesoria?  
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",  
który obniży ceny w [sklepie Słodka Pasja](#) o 5 %,  
a w [Miniowe Formy 3D](#) aż o 10%!



**Słodka Pasja**  
AKADEMIA I SKŁEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

# Cakesicles Bounty



## Opis wykonania:

1. Zatemperowaną czekoladą wysmaruj dokładnie formę do cakesicles.
2. Małą szpatułką zbierz nadmiar czekolady wystający poza wgłębienia.
3. Włóż patyczki zanim czekolada stwardnieje i zalepi otwór.
4. Odstaw formę aby czekolada zastygła. Możesz przyspieszyć ten proces i włożyć formę na kilkanaście minut do lodówki.
5. Gdy czekolada zastyga, przygotuj kokosowe nadzienie. W misce wymieszaj wiórki kokosowe z mlekiem skondensowanym oraz szczyptą soli.
6. Wypełnij formę kokosowym nadzieniem. Nie wypełniaj formy po same brzegi, tylko zostaw około 2 mm wolnego miejsca na czekoladę.
7. Przykryj kokos warstwą temperowanej czekolady i rozsmaruj szpatułką. Zbierz nadmiar czekolady z formy silikonowej
8. Tak przygotowane lody włóż do lodówki co najmniej na godzinę. Po schłodzeniu wyjmij je z formy.
9. Dowolnie udekoruj.

## Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit\\_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit\\_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)