

# Dyniowe cake pops



## Potrzebne narzędzia\*:

- patyczki do cake pops (moje miały 15 cm długości i kupiłam je w sklepie Tedi, gdzie są dostępne w różnych kolorach, ale myślę, że takie patyczki o długości 10 cm też będą dobrze wyglądały)
- pomarańczowy barwnik spożywczy do czekolady (korzystałam z barwnika firmy Food Colours i jestem z niego bardzo zadowolona, uzyskałam piękny i intensywny kolor)
- zielony barwnik spożywczy w żelu (korzystałam z barwnika Food Colours)
- forma do pieczenia babki
- jednorazowe lub wielorazowe rękawy cukiernicze
- tyłka do liści (najlepsza będzie tyłka nr 352)
- tyłka nr 3 z okrągłym otworem do zrobienia pnączy (opcjonalnie ponieważ jeśli korzystasz z jednorazowego rękawa to wystarczy go odpowiednio dociąć)
- papier do pieczenia
- miski, garnek, wysoki kubek
- mikser
- sztywna podkładka np. tacka
- waga kuchenna (np. taka)
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymałe najdłużej ze wszystkich)
- różga kuchenna
- sitko

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

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 SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

# Dyniowe cake pops



Potrzebne składniki (na ok. 13 szt):

## **Korzenna babka dyniowa:**

300 g cukru trzcinowego

250 ml oleju słonecznikowego lub rzepakowego

skórka z połowy pomarańczy

2 łyżki soku z pomarańczy

3 duże jajka

400 g mąki pszennej

2 łyżeczki sody

2 łyżeczki cynamonu

1/2 łyżeczki przyprawy korzennej

300 g puree z dyni (jak zrobić puree z dyni dowiesz się [z przepisu na korzenną roladę dyniową ze wzorem](#))

masło i mąka do wysmarowania formy

*\*Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.*

## **Dyniowe cake pops:**

250 g pokruszonego ciasta dyniowego z przepisu powyżej

60 g mascarpone

50 g białej czekolady (zamiast czekolady możesz dać 70 g dżemu

brzoskwiniowego - testowałam obie wersje i obie są równie pyszne)

300 g białej czekolady do obtoczenia (nie zużyjesz całej, ale łatwiej zanurzać cake pops gdy czekolady jest więcej)

[pomarańczowy barwnik spożywczy do czekolady.](#)

## **Lukier królewski:**

1 białko (30 g)

170 g cukru pudru

łyżeczka soku z cytryny

zielony barwnik spożywczy w żelu

# Dyniowe cake pops



## Opis przygotowania:

### Korzenna babka dyniowa:

1. Formę na babkę wysmaruj tłuszczem i posyp mąką. Piekarnik rozgrzej do 180°C.
2. Przesiej i wymieszaj suche składniki.
3. W osobnym naczyniu wymieszaj pozostałe składniki.
4. Połącz suche i mokre składniki.
6. Ciasto przelej do formy i piecz 45 - 50 minut.

### Przygotowanie cake pops:

1. 50 g białej czekolady roztop w kąpeli wodnej.
2. Wymieszaj pokruszone ciasto dyniowe, serek mascarpone oraz roztopioną czekoladę
3. Dłonią uformuj kule (każda o wadze około 25 g). Spłaszcz je delikatnie na dole i u góry. Za pomocą patyczka odciśnij 4 - 5 pionowych wgłębień.
4. Ciasto włóż do zamrażarki na około 30 minut.
5. Czekoladę roztop i dodaj barwnik. Wymieszaj.
6. Końcówki patyczków do cake pops zanurzaj w czekoladzie. Następnie wbij je do uformowanych dyń do połowy głębokości. Odstaw do zamrażarki na około 15 - 30 minut.
7. Zanurz schłodzone cake pops w kubku z czekoladą i pozwól czekoladzie spłynąć.
8. Cake pops wstaw do lodówki.

### Przygotowanie listków i pnączy z lukru królewskiego

1. Utrzyj białko i przesiany cukier puder. Dodaj sok z cytryny i zmiksuj.
2. Dodaj barwnik i wymieszaj.
3. Wyciskaj lukier na cake pops tworząc pnącza i liski.

## 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)