

Kokosowe cake pops



Potrzebne narzędzia*:

- foremki w kształcie króliczków i kurczaczków (Jeżeli nie masz takich foremek możesz zrobić klasyczne, okrągłe cake popsy.)
- patyczki do cake pops (moje miały 15 cm długości i kupiłam je w sklepie Tedi, możesz użyć też takich patyczków papierowych)
- barwnik spożywczy do czekolady (korzystałam z barwnika firmy Colour Mill)
- forma o wymiarach 25 x 18 cm lub podobnych (użyłam rantu regulowanego)
- stojak na cake popsy (możesz zainwestować w taki stojak, albo wykonać go samodzielnie z pudełka, w którym zrobisz dziurki – korzystam właśnie z takiego samodzielnie wykonanego stojaka)
- waga kuchenna (np. taka)
- mikser
- malakser
- mikrofalówka (opcjonalnie)
- papier do pieczenia lub mata silikonowa
- sztywna podkładka np. tacka
- papier do pieczenia
- silikonowa szpatułka

**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

Kokosowe cake pops



Potrzebne składniki na ok 18 cake popsów:

Babka kokosowa (potrzebujesz 1/4):

- 360 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 130 g wiórek kokosowych (jeśli masz drobne wiórki to 100 g wystarczy)
- 275 g cukru
- 250 ml oleju
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 5 jajek M
- 250 ml mleka kokosowego

Dodatkowo:

- 50 g serka mascarpone
- 50 g białej czekolady (roztopionej)
- 30 g pasty kokosowej

Do dekoracji:

- 300 g białej czekolady
- 15 g masła kakaowego
- barwnik do czekolady

Kokosowe cake pops



Opis przygotowania:

Babka kokosowa:

1. Wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i wiórki kokosowe. Odstaw.
2. Zmiksuj olej z cukrem.
3. Dodawaj jajka, jedno po drugim, za każdym razem dokładnie miksując.
4. Dodawaj na zmianę połowę mleka kokosowego i połowę suchych składników za każdym razem dokładnie mieszając.
5. Ciasto przelej do formy wyłożonej matą silikonową lub papierem do pieczenia.
6. Piecz w temperaturze 160°C przed ok 1 godzinę.
7. Wystudź ciasto.

Kokosowe cake pops:

1. Rozdrobnij babkę kokosową.
2. Połącz pokruszoną babkę, serek mascarpone, roztopioną białą czekoladę i pastę kokosową.
3. Ciasto schłódź przez godzinę w lodówce.
4. Do foremki włóż około 25 g ciasta.
5. Zamknij formę i zbierz nadmiar ciasta wystający po bokach. Otwórz i delikatnie wyjmij. Odłóż na deskę wyłożoną papierem do pieczenia.
6. Wygładź delikatnie palcem miejsca łączenia.
7. Włóż na 15 minut do zamrażarki.

Kakosowe cake pops



Wykończenie:

1. W mikrofalówce lub kąpeli wodnej roztop 30 g białej czekolady. Zanurz końcówkę patyczka i wbij wciskając do połowy cake popsa.
2. Wstaw do zamrażarki na godzinę.
3. Czekoladę i masło kakaowe podgrzewaj w mikrofalówce.
4. Wymieszaj z barwnikiem
5. Zanurz zamrożone cake pops w czekoladzie.
6. Przechowuj w lodówce.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog 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)