

Cytrynowe cake popsy



Potrzebne narzędzia*:

- patyczki do cake pops (moje miały 15 cm długości i kupiłam je w sklepie Tedi, możesz użyć też takich patyczków papierowych)
- zielony barwnik spożywczy do czekolady (korzystałam z barwnika firmy Food Colours)
- zielona posypka cukrowa typu "maczek" (na 15 cake popsów zużyłam ponad 100 g posypki)
- keksówka o wymiarach 26 x 11 cm
- jednorazowe rękawy cukiernicze
- barwniki spożywcze w żelu (czarny, czerwony, żółty)
- czarny pisak spożywczy
- wykałaczka
- 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)
- miski, garnek
- mikser
- malakser
- sztywna podkładka np. tacka
- papier do pieczenia
- silikonowa szpatułka
- 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

Cytrynowe cake popsy



Potrzebne składniki (na 15 cake popsów):

Cytrynowe ciasto (keksówka o wymiarach 26 x 11 cm):

240 g mąki pszennej
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
160 g drobnego cukru
115 g miękkiego masła
2 duże jaja
skórka otarta z dwóch cytryn
sok z połowy cytryny
130 g śmietany 12%

Cake popsy:

250 g pokruszonego ciasta cytrynowego z przepisu powyżej
80 g lemon curd (po przepis zajrzyj [do wpisu o Cytrynowych stokrotkach](#))
50 g mascarpone

do dekoracji:

300 g białej czekolady do obtoczenia
zielony barwnik do czekolady
120 g zielonego maczku cukrowego
biedronki i kwiatki z lukru

Lukier królewski potrzebny do przygotowania biedronek i kwiatków:

30 g białka
180 g cukru pudru (przesianego)
łyżeczka soku z cytryny
barwniki spożywcze w żelu (czerwony, żółty, czarny)

Cytrynowe cake popsy



Opis przygotowania:

Cytrynowe ciasto ucierane:

1. Przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia i odstaw na bok.
2. W misie miksera umieść miękkie masło z cukrem i utrzyj na jasną i puszystą masę.
3. Dodaj jajka, jedno po drugim i wymieszaj do połączenia.
4. Dodaj skórkę i sok z cytryny, wymieszaj.
5. Dodawaj naprzemiennie mąkę i proszek do pieczenia ze śmietaną. Wymieszaj delikatnie za pomocą silikonowej szpatułki do połączenia się składników.
6. Przełóż do keksówki wysmarowanej masłem i obsypanej mąką.
7. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C i piecz przez około 45 minut.
8. Pokrusz w malakserze 250 g ciasta (tyle będziesz potrzebowała do zrobienia 15 cake popsów).

Cytrynowe cake popsy:

1. W misie umieść pokruszone ciasto cytrynowe, lemon curd i mascarpone.
2. Dokładnie wymieszaj łyżką lub zagnieć dłonią.
3. Uformuj kule, każda o wadze 25 g.
4. Ułóż je na tacce wyłożonej papierem do pieczenia i włóż do zamrażarki na około 30 minut.
5. Czekoladę roztop w kąpieli wodnej lub mikrofalówce.
6. Do roztopionej czekolady dodaj zielony barwnik i wymieszaj do uzyskania jednolitego koloru.
7. Wyciągnij cytrynowe kule z zamrażarki. Końcówki patyczków do cake pops zanurzaj w czekoladzie. Następnie wbij je do uformowanych kul do połowy głębokości. Odstaw do zamrażarki na około 15 – 30 minut.
8. Zanurz schłodzone cake popsy w czekoladzie.
9. Za pomocą pęsety umocuj na czekoladzie ozdoby w kształcie biedronek i kwiatuszków.
10. Następnie obsyp popsa maczkiem cukrowym.
11. Cake popsy ustaw na stojaku, ciastkiem do góry.

Opis przygotowania:

Biedronki i kwiatuszki z lukru królewskiego:

1. W misie miksera umieść biało i przesiany cukier puder. Następnie mieszaj na wolnych obrotach, płaskim mieszadłem przez około 10 minut.
2. Dodaj sok z cytryny i wymieszaj.
3. Lukier podziel na cztery równe części. Każdą z nich zabarw na inny kolor - czerwony, czarny, żółty i biały.
4. Lukry przełóż do worków cukierniczych i odetnij końcówki worków.
5. Na macie silikonowej lub papierze do pieczenia wyciskaj małe czerwone kuleczki - będą to brzuszek biedronek.
6. Za pomocą czarnego lukru wykonaj główki biedronek. Czarny lukier wyciśnij tuż obok brzuszków, tak aby się z nimi stykał.
7. Gdy lukier wyschnie całkowicie, a biedronki będą twarde zarówno na zewnątrz jak i w środku, pisakiem spożywczym narysuj kropeczki.
8. Kwiatuszki wykonaj w podobny sposób jak biedronki. Najpierw zrób żółte kropeczki, które będą środkiem, następnie białe kropeczki wokół czyli płatki.

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)