

Czekoladowe cake pops bez pieczenia



Poziom trudności: ŁATWY
Czas przygotowania: 1 godzina

Składniki (na ok. 20 lizaków):

- 300 gramów
- pokruszonego ciasta (z biszkoptu lub kruchych ciasteczek),
- 2 łyżki serka mascarpone,
- 3 łyżki nutelli,
- 1/2 opakowania mlecznej czekolady (100 gramów),
- 1 łyżeczka oleju roślinnego
- opakowanie kolorowej posypki lub drobno pokrojone włoskie orzechy.

Potrzebujesz:

- 20 drewnianych patyczków do szaszłyków,
- miksera,
- folii spożywczej,
- rondla.

Sposób przygotowania:

- Ser mascarpone wymieszaj mikserem z nutellą.
- Dodaj do masy pokruszone ciastka.
- Zagnieć masę, owiń folią spożywczą i włóż do lodówki na pół godziny.
- Z ciasta uformuj kulki wielkości orzecha włoskiego.
- Okrągłe ciastka włóż do zamrażarki na 15-20 minut.
- W rondlu rozpuść czekoladę z olejem i odrobiną wody.
- W schłodzone lizaki z ciasta wbij drewniane patyki.
- Każde ciastko maczaj w gorącej czekoladzie i udekoruj kolorową posypką lub orzechami.

Waniliowe cake pops z herbatników i białej czekolady



Poziom trudności: ŁATWY

Czas przygotowania: ok.45 min.

Składniki (na ok. 15 lizaków):

- 2 opakowania herbatników (200 g),
- 3 łyżki jogurtu greckiego,
- tabliczka białej czekolady (200 g),
- 1 łyżeczka cukru waniliowego,
- 3 łyżki zmielonych migdałów,
- 1 łyżka oleju

Potrzebujesz:

- 15 drewnianych patyków do szaszłyków,
- blendera,
- rondla,
- miski,
- folii spożywczej.

Sposób przygotowania:

- Herbatniki przełóż do miski i rozdrobnij blenderem.
- Dodaj jogurt, cukier waniliowy i wymieszaj całość łyżką.
- Białą czekoladę rozpuść w rondlu z olejem i odrobiną wody.
- Dodaj 2 łyżki czekolady do masy z herbatników i wyrób ciasto.
- Owiń całość folią spożywczą i odłóż do lodówki na pół godziny.
- Z ciasta uformuj kulki wielkości orzecha włoskiego.
- Schłodzone kuleczki nabij na patyki do szaszłyków.
- Podgrzej czekoladę i maczaj w niej okrągłe ciastka.
- Ozdób lizaki zmielonymi migdałami.