

Vanilkový a čokoládový Cake-Pops

= 33-35 cake-popsů

Ingredience:

Těsto:

Mléko — 230ml
Rostlinný olej — 160ml
Vejce — 1 ks (velké)
Cukr — 180 g
Mouka — 270 g
Kypřící prášek — 10 g
Vanilkový extrakt
Kakao ≈ 15 g

Smetanový krém:

Smetana 33% — 40 ml
Tvaroh — 50 g
Cukr moučka — 15 g

Čokoládový ganache:

Smetana 33% — 60 ml
Mléčná čokoláda — 75 g

Množství ingrediencí pro krémy záleží na poměru čokoládového a vanilkového těsta.

Povrch:

Mléčná čokoláda (pro vanilkové) — 200 g
Hnědá čokoláda (pro čokoládové) — 200 g

Dekorace:

Barevná posypka / nasekané ořechy / mražené ovoce / kokosová strouhanka

Potřeby:

Měřicí pohár

Váhy

Mixér

Cedník

Miska

Silikonová lopatka

Jakýkoliv pekáček / kruh + alobal

Hůlky na cake-pops

Potravinářská fólie

Pergamen / polystyren, na který se dají hotové cake-popsy

Postup:

Čokoládový ganache

Ohřejte 60 g smetany v mikrovlnné troubě, ale ne přiveďte k varu. Přelijeme horkou smetanou 75 g čokolády. Zatím nechte na pár minut a důkladně promíchejte lopatkou. Zakryjte potravinářskou fólií a dejte do lednice na 2 hodiny. Pak ganache přelijte do větší mísy a vymíchejte pomocí mixéru. Hmotnost bude vzdušnější a jednotná.

Těsto

Smíchejte v misce: 270 g mouky, 180g cukru, 10 g kypřicího prášku a špetku soli. Pak přidejte 230 ml mléka, 160 ml rostlinného oleje a 1 vejce. Vše promíchejte do hladka.

Rozdělte těsto na dvě části: do první přidejte vanilku, do druhé - kakao. Znovu důkladně promíchejte. Těsto by mělo mít konzistenci husté smetany.

Přelijte těsto do pečicích forem a dejte do předehřáté trouby na 180°C. Pečte těsto asi 30 minut, po 15 min zkuste špejli. Pokud vyjde suchá, těsto je hotovo. Po upečení nechte oba druhy těsta vychladnout. Pak nasekejte v mixéru nebo ručně.

Smetanový krém

Předem ochlaďte mísu a metličky mixéru.

Namixujte pomocí mixéru 40ml studenou smetanu na měkké špičky. Přidejte 15 g cukru moučky a 50 g velmi studeného tvarohu. Mixujte mixérem několik sekund a zbytek promíchejte lžičkou.

Tvarování

Do vanilkového těsta postupně přidejte smetanový krém a míchejte lžičkou. Hmotnost by měla držet tvar a texturou připomínat plastelínu. Stejně postupujte s čokoládovým těstem a ganache. Potom vytvořte kuličky každá 30 g. Pokud se těsto rozpadá, přidejte trochu více krému. Vytvořené kuličky dejte do mrazáku na 30 minut.

Po půl hodině rozpustěte malé množství mléčné čokolády. Ponořte hůlky na cake-pops do čokolády asi o 1 cm a vložte je do zmražených cake-popsů uprostřed. Poté znovu dejte cake-popsy do mrazáku na 2 hodiny.

Dekorace

Pro posypání cake-popsů si můžete vybrat cokoliv. Mohou to být speciální barevné posypky, kokosová strouhanka, nasekané ořechy a mražené ovoce.

Přetahování čokoládou

Připravte se pracovat rychle.

Rozpusťte asi 200 g čokolády ve sklenici (mléčná pro vanilkové, hořká pro čokoládové). V tomto případě není třeba temperovat čokoládový, díky zmraženým cake-popsům se vytvoří dostatečně stabilní krystaly kakaového másla.

Každý cake-pop ponořte do čokoládu tak, aby pokrýval celý povrch. Je lepší, když čokoláda dosahuje až ke hůlce, než když dezert není úplně pokrytý. Pak rychlými klepnutí odstraňte přebytečnou čokoládu, posypejte ozdobami a položte na pergamen.

Počkejte, až se cake-popsy úplně rozmrazí, a pak si můžete pochutnat.

Uchovávání:

Při pokojové teplotě ne déle než jeden den. V lednici uchovávejte v uzavřené nádobě.

Dobrou chuť!