

HALLOWEENSKÉ CAKEPOPS

Red velvet

500 g [Pastry bezlepková směs na Red velvet](#)

175 g olej

250 g vejce

Do mísy nasypeme bezlepkovou směs. Přidáme olej a vejce a šleháme po dobu 3 minut.

Vzniklé těsto vylijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě předehřáté na 160 stupňů cca 20 minut.

Sýrový krém

112 g sýr Philadelphia (pokojové teploty)

45 g máslo (pokojové teploty)

165 g cukr moučka

1/2 lžičky vanilkový extrakt

špetka soli

Máslo a sýr spojíme pomocí protínací metly v robotu.

Přidáme zbytek ingrediencí a mícháme, dokud nevznikne hladký krém.

Kompletace

[tyčky k lízátkům](#)

Piškot rozdrobíme a zapracujeme do něj sýrový krém.

Výsledkem je kompaktní hmota, ze které tvarujeme kuličky, do jejichž středu následně zapícheme papírové tyčinky.

Lízátka uložíme do chladu.

Dokončení

Dostatečně ztuhlá cake pops namáčíme v polevách/glazé a dekorujeme dle vlastního uvážení.

TIPY NA ZDOBENÍ

• [Vykrájovátko sada - Halloween 6 ks](#)

S pomocí těchto vykrájátek vytvoříte kouzelné dekorace v podobě netopýrů a duchů. Stačí vytemperovat čokoládu, rozetřít ji na elastickou folii a ve chvíli, kdy čokoláda začne tuhnout, vykrájet požadované tvary. Dokonalosti navíc dosáhnete obarvením čokolády barvami rozpustnými v tucích. Tak co, jste připraveni na halloweenskou párty? :-)

• [CHOCIOQ Glazé](#)

Použití zrcadlové polevy ještě nebylo jednodušší. Její příprava Vám zabere pár minut a věřte, že zážitky nebudou pouze Vaše výtvary... Za hvězdu rázem budete i Vy!

Namočte lízátko do zrcadlové polevy a dekorujte je cukrovým zdobením - tuto kombinaci milují děti i dospělí.



- [Happy Sprinkles](#)

Happy Sprinkles jsou proslulé svými tematickými kolekcemi - a letošní halloweenskou limitkou opět zabodovali. Dýně, čarodějnice, lebky, kosti... V tomto duchu se nese letošní Halloween!

- [Ice Choc](#)

Říkáte si, že temperování čokolády, do které budete lízátko namáčet, není nic pro Vás a hledáte snadnější způsob? Žádný problém! I my občas volíme tu nejjednodušší variantu. Kvalita je pro nás ale stále na prvním místě, proto od tohoto produktu očekávejte nejen snadnou manipulaci (stačí pouze rozehrát), ale i delikátní chuť. Zkrátka, ideální volba pro všechny milovníky čokolády!

Přejeme Vám krásný Halloween!