

Na přípravu cca 16 kusů **čokoládových lízátek** je potřeba:

LIBOVOLNÝ KORPUS	200g
GANÁŽ	
ČOKOLÁDA 811 75g	75g
SMETANA 31%	40g
ICE CHOC DARK - hořká čokoláda na polévání	50g
ICE CHOC RUBY - ruby čokoláda na polévání	50g
HAPPY SPRINKLES BE MINE	
HAPPY SPRINKLES COSMIC GALAXY	
CUKROVÉ ZDOBNÍ - KULIČKY ZLATÉ mini	
TYČKY K LÍZÁTKŮM	16ks



POSTUP:

Jednoduchý a vynikající recept na lízátka CAKE POPS!

Stačí si připravit cca 200g jakéhokoliv korpusu, můžete použít například odřezky z dortového korpusu, či bábovku, brownies. Výběr je na Vás.

Na ganáž zahřejte smetanu v kastrůlku až k bodu varu (nechte jemně probublat) a nalijte na pecky čokolády. Stěrkou rozmíchejte a nechte 20-30 minut odpočinout, než začne krém lehce tuhnout.

Korpus rozdrobte do misky a přidejte ganáž. Zpracujte v kompaktní těsto a z něj pak v dlaních tvořte malé kuličky.

Kuličky dejte na 15 minut do lednice. Mezitím si rozehejte **Ice choc čokoládu** ve vyšší nádobě a připravte tyčky k lízátkům.

Každou tyčku namočte zhruba 1 cm do čokolády a vtačte ponořenou část do středu kuličky. Celou kuličku pak namočte do Ice choc čokolády, nechte lehce okapat, nazdobte posypkami a zapíchněte do nádoby s cukrem či kokosem.

[Pastry, s.r.o.](#) - vše pro cukráře