Süßer Adventskalender mit selbst gebackenen CakePops

Instrukcje Nie. 700

Ten **kalendarz adwentowy** to coś wyjątkowego. Słodkie **CakePops** są idealnie i równomiernie wypiekane za pomocą praktycznego wypiekacza CakePop Baker, a następnie pokrywane lukrem lub polewą czekoladową i dekorowane lukrem.



I tak to właśnie działa:

Gotowe ciasto pokruszyć do miski i wyrobić nadającą się do formowania, niezbyt wilgotną masę np. ze szczyptą soku pomarańczowego.

Z masy wyciąć kulki na bałwanka (ok. 10 g na głowę i 20 g na korpus) i choinkę (30 g) i uformować je w kulki lub stożki. Następnie schłodzić przez około 30 minut.

W międzyczasie rozpuść CakeMelts w bemarze lub w kuchence mikrofalowej. Wbić drewniane patyczki na głębokość ok. 1 cm w lukier, a następnie w kulki z ciasta. Umieść je na talerzu i pozostaw do ostygnięcia na kolejne 15 minut.

Następnie podgrzej lukier, jeśli to konieczne, i pokryj nim cake pops. Ponieważ są one dość duże, najlepiej polewać

je lukrem za pomocą łyżki. możesz ostrożnie strzepnąć nadmiar lukru z krawędzi miski. Tutaj również należy obrócić rączkę, aby uniknąć tworzenia się "nosków". Aby stworzyć teksturę jodły, posmaruj je łyżką, gdy lukier wyschnie. Umieść CakePops w suszarce przykrytej folią aluminiową w lodówce, aby ponownie wyschły. Następnie udekoruj lukrem i cukrowymi ozdobami.

Gotowe CakePops można umieścić w małych doniczkach z terakoty. Udekoruj je futrzaną wstążką i przykryj piankę kwiatową diamentowym śniegiem.



Przepis na lukier:

Składniki:
ok. 250 g cukru pudru
1 białko jaja wielkości L
1 szczypta kwasku cytrynowego (sprawia, że lukier jest naprawdę biały)
Barwnik spożywczy
Wskazówka: Jeśli do barwienia używany jest barwnik spożywczy w płynie, jedno jajko rozmiaru M może być wystarczające lub można użyć więcej cukru pudru.

Rozpuść kwasek cytrynowy w kilku kroplach gorącej wody.
Umieść cukier puder i białka jaj w misce i dodaj rozpuszczony kwasek cytrynowy.
Ubijaj składniki przez około 10 minut za pomocą robota kuchennego lub miksera ręcznego. Dzięki temu masa będzie wyjątkowo puszysta i łatwa do pisania.

Ważne: lukier nie może już płynąć. Jeśli jest zbyt rzadki, dodaj łyżkę cukru pudru, aż konsystencja będzie

odpowiednia.
Jeśli lukier jest zbyt gęsty, dodawaj kroplami wodę.
Gotowy lukier należy przykryć folią spożywczą umieszczoną bezpośrednio na masie.



Szczegóły artykułu:

Numer pozycji	Nazwa artykułu	Ilość
720077	Torebki celofanowe, przezroczyste, 50 sztuk	1
694612	Kosz na rośliny VBS "Vintage"	1
602372	Gałęzie jodły VBS, 10 szt.	1
650984	Naturalna rafia, naturalny kolor	1
601399	Pianka florystyczna na sucho, 2 szt.	1
644303-12	Dwustronna taśma klejąca VBS12 mm	1