Süßer Adventskalender mit selbst gebackenen CakePops

Pokyny Ne. 700

Tento **adventní kalendář** je něčím výjimečný. S praktickým pekařem **CakePop** Baker se sladké **CakePops** dokonale a rovnoměrně vyklopí a poté se potáhnou polevou nebo čokoládovou polevou a ozdobí polevou.



A takto to funguje:

Z hotového dortu rozdrobte v míse směs, která se dá tvarovat a není příliš vlhká, například s trochou pomerančové šťávy.

Ze směsi vykrajujte kuličky na sněhuláka (asi 10 g na hlavu a 20 g na tělo) a vánoční stromeček (30 g) a tvarujte z nich kuličky nebo šišky. Poté je nechte asi 30 minut chladit.

Mezitím v bain-marie nebo v mikrovlnné troubě rozpusťte CakeMelts. Dřevěné tyčinky zapíchněte asi 1 cm hluboko do polevy a poté do těstových kuliček. Položte je na talíř a nechte ještě 15 minut chladnout.

Poté v případě potřeby polevu znovu ohřejte a dortové nanuky jí potřete. Protože jsou poměrně velké, je nejlepší polévat je polevou lžící. přebytečnou polevu můžete opatrně vyklepat na okraj misky. I zde otočte rukojetí, aby se nevytvořily "nosy". Abyste vytvořili strukturu jedliček, přejíždějte po nich lžící, jakmile poleva zaschne. CakePops

vložte do sušící cihly přikryté hliníkovou fólií do lednice, aby opět uschly. Poté je ozdobte polevou a cukrovými ozdobami.

Hotové CakePops můžete umístit do malých terakotových květináčů. Ozdobte je kožešinovou stuhou a květinovou pěnu pokryjte diamantovým sněhem.



Recept na polevu:

Složení: 1:
cca 250 g moučkového cukru
1 bílek velikosti L
1 dobrá špetka kyseliny citronové (díky ní je poleva opravdu bílá)
Potravinářské barvivo
Tip: Pokud se k barvení používá tekuté potravinářské barvivo, může stačit jedno vejce velikosti M nebo můžete použít více moučkového cukru.

Kyselinu citronovou rozpusťte v několika kapkách horké vody.
Vložte moučkový cukr a bílky do mísy a přidejte rozpuštěnou kyselinu citronovou.
Přísady šlehejte přibližně 10 minut pomocí kuchyňského robotu nebo ručního mixéru. Díky tomu je směs obzvláště nadýchaná a snadno se s ní píše.

Důležité: Poleva již nesmí téct. Pokud je příliš řídká, přidejte lžíci moučkového cukru, dokud nebude mít správnou konzistenci.

Pokud je poleva příliš hustá, přidávejte po kapkách vodu.
Nezapomeňte hotovou polevu přikrýt potravinovou fólií položenou přímo na směs.



Podrobnosti o článku:

Číslo položky	Název článku	Množství
720077	Celofánové sáčky, průhledné, 50 kusů	1
694612	Koš na rostliny VBS "Vintage"	1
602372	Jedlové větve VBS, 10 kusů	1
650984	Přírodní rafie, přírodní barva	1
601399	Květinová pěna, 2 kusy	1
644303-12	Oboustranná lepicí páska VBS12 mm	1