

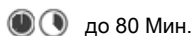


Кейк-попс с пудинг

около 20 - 30 парчета /парченца



Средно



до 80 Мин.



Тесто:

100 г масло

80 г захар

3 г сол (щипка)

2 бр. яйца

100 г пшеничено брашно

25 г макови семена

1 пак. бакпулвер Dr.Oetker

Пълнеж:

1 с.л. Оригинален пудинг ванилия Dr.Oetker

1 с.л. захар

150 мл прясно мляко

3 с.л. мармалад от сини сливи (друго гъст мармалад)

Украса:

25 г масло (растително)

1 с.л. пудра захар

4 пак. захарни звезди Dr. Oetker

200 г кувертюр (бял или кафяв)

дълги дървени клечки

1 Приготвяне:

Разбийте маслото, захарта и щипката сол на крем с помощта на миксер, първоначално на ниска, след това на най-висока степен за около 4 мин. Добавете едно по едно яйцата, като разбърквате всяко на най-високата степен с миксера около половин минута. Пресейте брашното и бакпулвера и ги разбъркайте заедно с маковото семе в маслената смес. Разстелете тестото в намастената правоъгълна форма за печене (с размери 30x11 см). Печете в предварително загрята фурна на 180°C при горен и долен нагревател или на 160°C при горещ въздух около 20-25 мин. Извадете готовия сладкиш и го оставете да се охлади върху метална скара.

2 Пригответе пудинга според указанията на опаковката с прясното мляко и захарта в описаните по-горе количества. Оставете да изстине до стайна температура, покрит с домакинско фолио, за да не се образува коричка. Натрошете сладкиша на трохи. Добавете пудинга и муса към трохите и разбийте с миксер с куки за тесто на ниска степен. Оформете малки топчета. Поставете ги върху тава, застлана с хартия за печене и оставете в хладилника за час. Разтопете кувертюра, маслото и пудрата захар на водна баня. Потопете клечиците до 2 см в глазурата и боднете топчетата. Оставете ги да се охладят за 30 мин. Отново разтопете глазурата на водна баня и потопете един по един кейк-попсовете. Отцедете ги и веднага украсете със захарните звезди. Съхранявайте кейк-попсовете на хладно място.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, www.oetker.bg

E-Mail: office@oetker.bg, Тел.: (02) 943 11 16