

Miałam zamiar zrobić roladę z kremem, a wyszły cake popsy... :) Jak to się stało? Po prostu w najważniejszym momencie przygotowania biszkoptu zagapiłam się i zamiast ubić oddzielnie jajka z cukrem, dodałam od razu mąkę, kakao i resztę składników... I co teraz? Przecież nie mogę wyrzucić 5 jajek, mąki i kakaa... No więc dodaję dwie łyżeczki proszku do pieczenia, mieszam, przelewam do formy i wstawiam do piekarnika. A nóż coś wyjdzie! :) No i wyszło... jakby biszkopt, ale za mało wyrośnięty, jakby babka, ale za niska i bez dziury... smak jest dobry, ale wygląd... no nie za bardzo. Nadaje się co najwyżej na śniadanie, do zamoczenia w mleku :) Albo!? Można zrobić cake popsy! Od dawna chciałam je zrobić, kupiłam nawet patyczki, ale jakoś mnie zniechęcało to rozdrabnianie świeżo upieczonego biszkoptu. Nadarzyła się okazja... :)

Moje cake popsy wyglądają na mokre, bo przechowywałam je w lodówce.

Myślę, że do przygotowania cake popsów można użyć z powodzeniem resztek biszkoptu, babki albo innych suchych ciast. To świetny sposób na wykorzystanie resztek.. albo niezbyt udanych wypieków... :)

SKŁADNIKI:

- 400 g czekoladowego biszkoptu (z połowy składników tego przepisu)
- ok. 100 g serka Philadelphia
- ok. 100 g dżemu truskawkowego
- 200 g gorzkiej czekolady albo więcej (im więcej czekolady, tym wygodniej zanurzać cake popsy)
- czekoladowe serduszka do dekoracji

PRZYGORY:

- patyczki do lizaków
- podstawa ze styropianu (potrzebna do ustawienia cake popsów, żeby wystygły) albo naczynie pełne cukru

Wiem, że tym razem nie podałam dokładnych ilości składników, ale zrobiłam wszystko na oko. Poza tym ilość serka, dżemu i czekolady zależy od konsystencji biszkoptu czy innego ciasta, którego używacie.

Za pomocą miksera rozdrobnić biszkopt. Do biszkoptu dodać serek i dżem: na trzy garście biszkoptu dałam 25 g serka Philadelphia i 2 łyżeczki dżemu. Wymieszać dobrze wszystkie składniki i uformować kulki o średnicy ok. 3 cm. Ułożyć kulki ciasta na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce i wstawić do zamrażarki na ok. 30 minut. W tzw. międzyczasie rozpuścić czekoladę w kąpieli wodnej. Wyjąć kulki ciasta z zamrażarki. Zanurzyć koniec patyczka w czekoladzie i wbić w kulkę ciasta. Począć aż czekolada zastygnie i patyczki będą dobrze przymocowane i zanurzyć każdą kulkę ciasta w czekoladzie. Strząsnąć delikatnie nadmiar czekolady i wbić cake popsy w podstawę ze styropianu albo w cukier. Udekorować cake popsy zanim czekolada zastygnie.

UWAGI:

1. Można uformować kulki bez dodawania serka, z samym dżemem, ale moim zdaniem wychodzą za słodkie. Serek sprawia, że są mniej słodkie i łatwiej je formować.
2. Żeby moc wygodnie zanurzać cake popsy w czekoladzie, trzeba by rozpuścić jej dużo więcej niż 200g, w przeciwnym razie trzeba prawie smarować ostatnie cake popsy czekoladą. Byłoby idealnie moc zanurzyć całą kulkę ciasta na raz, ale musielibyście rozpuścić jakieś 400 g czekolady i użyć wąskiego ale nie za wysokiego garnka.
3. Byłoby najwygodniej przygotować podstawę z kilku warstw styropianu budowlanego, nie tego do dekoracji (bombki, wianki itp.). Ten do dekoracji jest zbyt twardy i nie trzyma dobrze cake popsów. Można też użyć pojemnika z cukrem. Pojemnik powinien być dość szeroki i wysoki, żeby cake popsy się nie stykały.
4. Jak na mój gust biała czekolada jest zbyt słodka do tego przepisu (spróbowałam), ale jeżeli wolicie białą, radzę dodać niesłodki dżem albo zastąpić dżem serkiem.