

Cheesecake popsi s vanilijom su preukusni i idealni kad imate goste!

Kuglice s aromom limuna i vanilije ne samo da izgledaju vrlo efektno, nego će okusom oduševiti male i velike slatkoljupce

Sastojci:

Smjesa za cake popse:

- 300 g keksa s punjenjem od vanilije
- 115 g krem sira
- 1 žlica limunovog soka
- 2 žličice naribane limunove korice
- 1 žlica arome vanilije

Ostalo:

- 150 g bijele čokolade
- štapići za cake popse ili ražnjiće
- šarene mrvice za dekoraciju

Priprema: Kekse sameljite u blenderu pa ih pomiješajte s ostalim sastojcima. Smjesu spremite u hladnjak na pola sata da se malo stisne, a zatim oblikujte kuglice. Čokoladu otopite na pari pa svaki štapić umočite u čokoladu i lagano zabodite u kuglice. Kuglice stavite u hladnjak na 10-tak minuta da se čokolada stisne. Nakon što su se štapići dobro zalijepili za kuglice, uronite ih cijele u otopljenu čokoladu i laganim tapkanjem ruke otkapajte višak čokolade. Prije nego što ih počnete umakati u čokoladu, čokoladu ponovo malo zagrijte da bude u tekućem stanju. Cake popse stavite na masni papir, posipajte šarenim mrvicama i spremite u hladnjak da čokolada očvrstne.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)