Színes cake popok

75—100 Perc

Elkészítés

1 Az első lépésben előmelegítjük a sütőt 175 °C-ra. Egy közepes méretű tálban összekeverjük a lisztet, a kakaóport, a szódabikarbónát, a fahéjat és a tengeri sót, majd félretesszük. Ezután egy külön tálban habosra keverjük a vajat a cukorral. Majd egyesével hozzáadjuk a tojásokat, és minden esetben jól elkeverjük. Hozzáadjuk a vaníliapasztát is, és összekeverjük.

2 A száraz hozzávalókat lassan a nedves hozzávalókhoz keverjük, felváltva a joghurttal. Addig keverjük, amíg a hozzávalók éppen csak el nem keverednek. Kivajazunk egy 20x30 cm-es tortaformát, és beletesszük a tésztát. 20-30 percig sütjük, vagy amíg a közepébe szúrt fogpiszkáló tiszta nem lesz. Hagyjuk kihűlni, majd egy nagy tálban szétmorzsoljuk.

3 Felolvasztjuk a csokoládét (mikrohullámú sütőben vagy víz fölött), 30 másodpercenként kevergetve, amíg teljesen felolvad. Ezután a tortamorzsára öntjük, és jól összekeverjük. Kis golyókat formázunk belőlük, majd egy nyalókapálcikát szúrunk minden egyes tortagolyóba. Sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük őket, és 30-60 percre a fagyasztóba tesszük.

4 A csokit felolvasztjuk, belekeverjük a vaníliarúd kikapart magját, majd belemártjuk a tortagolyókat. Jól lecsepegtetjük, majd hagyjuk megszáradni. Amíg a tortagolyók még kissé nedvesek, tetszés szerint díszíthetjük. Ezután hűtőbe tesszük, és hagyjuk teljesen kihűlni és megkeményedni.

Összetevők 6 fő részére

= Kotányi Produkte

240 g	Liszt
85 g	Kakakópor
0.5 tk	Szódabikarbóna
180 g	Vaj, puha
200 g	Cukor
2 big	Tojás
140 g	Joghurt
200 g	Csokoládé, olvasztva
300 g	Fehér csokoládé
0.5 tk	Tengeri só, durva szemű
0.5 tk	Fahéj, őrölt
1 db	Bourbon vaníliarúd, egész
1 tk	Vaníliapaszta
	Tetszés szerinti díszítés (pl. Smarties)
	Nyalókapálcikák