



Perníkové Cake pops

35 - 40 ks



snadná příprava

do 50 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

špejle

Na těsto:

1 balení Perník Dr. Oetker

400 ml voda

120 ml olej

100 g pomazánkové máslo bez
příchuti

Na ozdobení:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

1 balení Zdobení pestré Dr. Oetker

1 balení Kuličky duhové Dr. Oetker

- 1 Na přípravu těsta smícháme směs s vodou a olejem podle návodu na obale. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: 30 minut

- 2 Po upečení necháme perník vychladnout.
- 3 Těsto rukou nadrobno nadrolíme do mísy, přidáme pomazánkové máslo a důkladně promícháme. Ručně tvoříme kuličky, které necháme v lednici vychladnout.
- 4 Polevy připravíme podle návodu na obale. U jedné polevy ustříháme roh sáčku, konec špejle namočíme v polevě a ihned zapícheme do kuličky. Dáme na chvíli vychladnout do lednice, aby poleva ztuhla.
- 5 Rozpuštěné polevy vlijeme do vyšší nádoby a ihned namáčíme kuličky na špejli, aby poleva neztuhla. Kuličky pomalu otáčíme, aby se poleva rovnoměrně roztekla, a ihned zdobíme. Zapícheme do pěny nebo květináče a necháme opět v lednici ztuhnout.





Tip:

- Polevu světlou můžeme obarvit Gelovou barvou Dr.Oetker a máme různě barevné kuličky.

