



TIPP

STATT KROKANT KÖNNEN AUCH ZUCKER-DEKO ODER GOLDSPRAY VERWENDET WERDEN.



HOLZSPIESSCHEN ODER SCHRÄG ANGESCHNITTENE TRINKHALME VERWENDEN.



HALTBARKEIT: LUFTDICHT VERPACKT IM KÜHLSCHRANK 1-2 TAGE.
DIE GEBACKENEN, UNVERZIERTEN CAKE POPS KÖNNEN LUFTDICHT VERPACKT ETWA 1 MONAT TIEFGEKÜHLT WERDEN. VOR DEM VERZIEREN VOLLSTÄNDIG AUFTAUEN.

Caotina® CAKE POPS



Für 18 Stück



Zubereiten
30 Minuten



Backen
18 Minuten



Für 1 Cake-Pop-Backform
mit 18 Vertiefungen,
gefettet

DU BRAUCHST ...

Teig

- 60 g Butter, weich
- 25 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 25 g Caotina Original
- 35 g Weissmehl
- 35 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Backpulver

Krokant

- 50 g Haselnüsse, fein gehackt
- 4 EL Zucker
- 1 Beutel dunkle Schokoladeglasur

SO EINFACH GEHT'S:

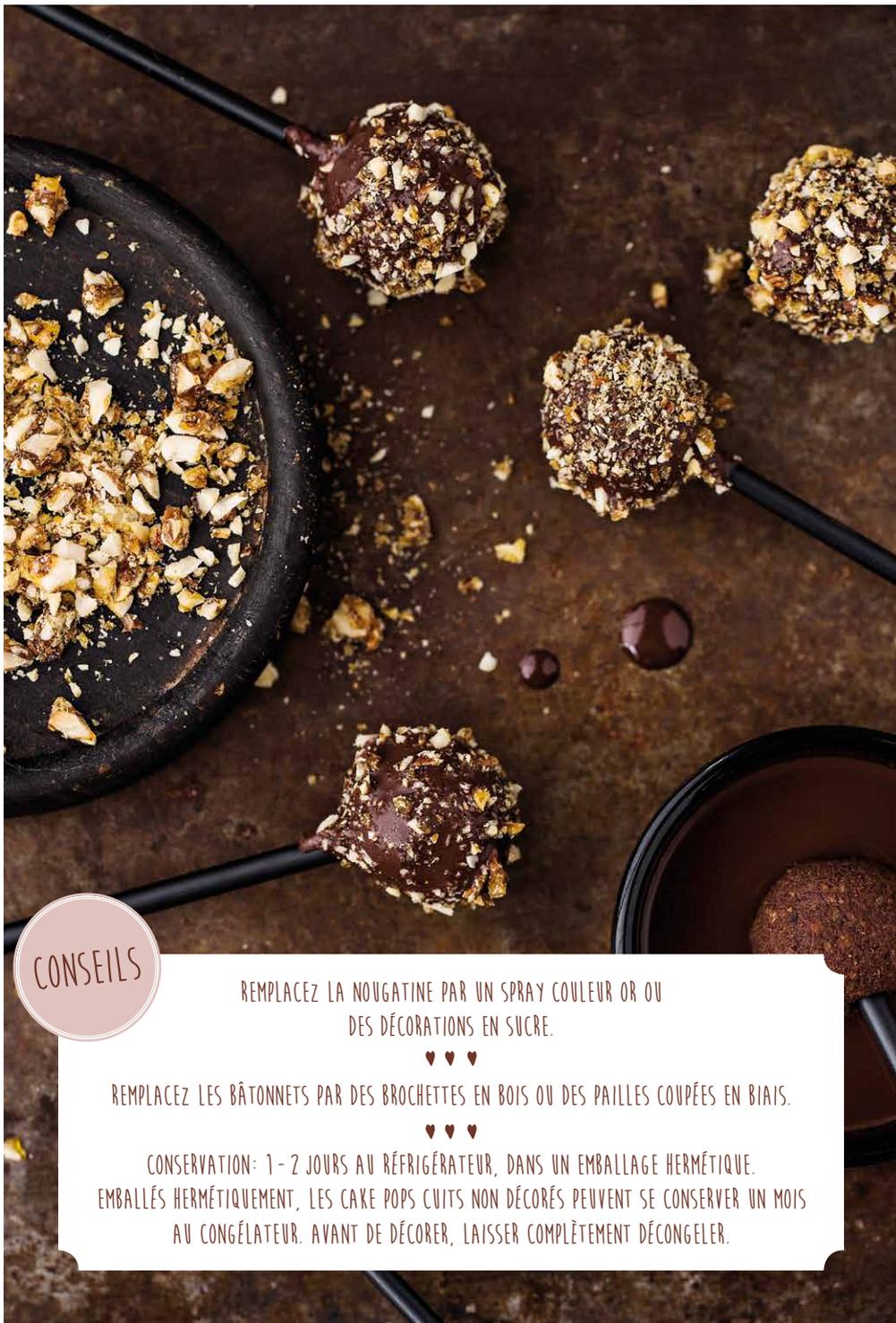
Teig

- ♥ Butter, Zucker und Salz hell und schaumig rühren. Ei begeben,iterrühren.
- ♥ Caotina Original, Mehl, Haselnüsse und Backpulver darunterühren.
- ♥ Teig in die vorbereitete Form (lochfreie Hälfte) verteilen. Obere Formhälfte darauflegen, verschliessen.

- ♥ Backen: 15-18 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Krokant

- ♥ Nüsse hellbraun rösten, herausnehmen. Zucker in derselben Pfanne hellbraun karamellisieren. Nüsse wieder begeben, mischen, auf einem Backpapier auskühlen. Krokant fein hacken.
- ♥ Schokoladeglasur nach Anleitung auf der Verpackung schmelzen. Die Cake-Pops-Sticks etwa 2 cm tief in die Glasur tauchen, dann in die Kugeln stecken und fest werden lassen. Die Kugeln portionenweise in die Glasur tauchen, kurz abtropfen, mit Krokant bestreuen, vollständig trocknen lassen.



CONSEILS

REMPLACEZ LA NOUGATINE PAR UN SPRAY COULEUR OR OU DES DÉCORATIONS EN SUCRE.



REMPLACEZ LES BÂTONNETS PAR DES BROCHETTES EN BOIS OU DES PAILLES COUPÉES EN BIAIS.



CONSERVATION: 1 - 2 JOURS AU RÉFRIGÉRATEUR, DANS UN EMBALLAGE HERMÉTIQUE. EMBALLÉS HERMÉTIQUEMENT, LES CAKE POPS CUITS NON DÉCORÉS PEUVENT SE CONSERVER UN MOIS AU CONGÉLATEUR. AVANT DE DÉCORER, LAISSER COMPLÈTEMENT DÉCONGELER.

CAKE POPS Caotina®



Pour 18 pièces



Préparation
30 minutes



Cuisson
15 - 18 minutes



Pour un moule à cake
pops de 12 alvéoles,
graissé

IL TE FAUT ...

Pâte

60 g de beurre ramolli
25 g de sucre
1 pincée de sel
1 œuf
25 g de Caotina
Original
35 g de farine blanche
35 g de noisettes
moulues
1 pincée de levure
chimique

Nougatine

50 g de noisettes
hachées menu
4 cs de sucre
1 sachet de glaçage
au chocolat noir

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

Pâte

- ♥ Mélanger le beurre, le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'une préparation claire et mousseuse. Ajouter l'œuf et continuer à mélanger.
- ♥ Incorporer le Caotina Original, la farine, les noisettes et la levure chimique.
- ♥ Répartir la pâte dans le moule graissé (partie non perforée). Couvrir le moule avec l'autre partie.
- ♥ Cuisson: 15 - 18 min au milieu du four préchauffé à 180 °C. Sortir les cake pops et les laisser refroidir sur une grille.

Nougatine

- ♥ Faire dorer les noisettes, puis les retirer du feu. Dans la même poêle, faire caraméliser le sucre jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée. Ajouter à nouveau les noisettes, mélanger puis laisser refroidir sur une feuille de papier sulfurisé. Hacher menu la nougatine.
- ♥ Faire fondre le glaçage au chocolat en suivant les instructions. Y tremper les bâtonnets à cake pops sur 2 cm, les piquer dans les boules et laisser durcir. Tremper chaque cake pop dans le glaçage, égoutter, saupoudrer de nougatine et laisser sécher.