

## **Sretan Uskrs :) + recept za cake pops :)**

Zadnjih par dana kod nas se osjeća takav pritisak da su glavobolje svakodnevice. Ali smo zato danas konačno dočekali kišu da malo smiri situaciju :) Ja sam dan ionako provela u kuhinji spremajući slastice za sutrašnji blagdan, Uskrs! Otkada mi je Vedrana donijela Candy Meltse iz USA znala sam da ću praviti Cake pops za Uskrs, a pošto prošli puta nisam radila nikakav tutorial mnogo vas me zamolilo da ipak napravim i stavim na blog :) Vaše želje su moja zapovjed :) slijedi tutorial i završne fotkice :)



Sastojci za cca 30 popsa

Biskvit

4 jaja

120 g šečera

korica 1 naranče

120 g brašna

1 žličica praška za pecivo

Krema od naranče

1 jaje

50 g šečera

30 ml soka od naranče

1 korica naranče

1 žl maslaca

1 dcl vrhnja za šlag

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---



Za biskvit : jaja,  
še?er, vanilin še?er, limun i malo soli pjenasto izmiksati dok ne postane bijela  
pjena te u to laganim pokretima rukom umiješati prosijano brašno i prašak za  
pecivo. Pe?i 20 minuta u manjem kvadratnom protvanu na temperaturi od 180 stupnjeva.

Potpuno ohladiti. Ovaj dio možete napraviti i dan ranije!

Za kremu : Izmiksati jaja i  
še?er na isti na?in kao i u biskvitu i dodati sok od naran?e i koricu. Na parnoj  
kupki kuhati oko 10 minuta dok ne postigne konzistenciju džema i maknuti sa  
kupke te u vru?u kremu dodati maslac i izmiješati da se rastopi. Vru?u kremu  
ohladiti u kupki hladne vode, i u to umiješati izmiksani šlag.





Biskvit potpuni izmrviti i u njega dodati kremu te povezati!



Raditi kuglice po želji :) ja sam u ovom slu?aju pokušala napraviti "jaja" al nije mi oblik baš uspio  
:p

Ratopiti candy meltse ili ako ih nemate onda ?okoaldu ili bilo koju kupovnu glazuru. Svaki štapi?  
prvo umi?iti u candy meltse pa zabiti u kuglice i staviti u hladnjak na 15 minuta!



Umakati ih u candy meltse i ukrasiti o želji :)



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---





Ja sam ih smjestila u košaricu da imitiraju pisanice ;) A i mojem ?upku su se jako svidjeli ;)

Želim svima sretan i blagoslovljen blagdan Uskrsa ako ga slavite i lijepo se zasladite i odmorite ovaj produženi vikend :)