

Petits gâteaux
Cake pops



1h16 45 min 1 min 30 min 567

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour 8 personnes

**Ingrédients pour la pâte
 à cake pops**

400 g **Génoise**
 5 c. à soupe **Pâte à
 tartiner**

**Ingrédients pour la
 décoration**

100 g **Chocolat noir**
 3 c. à soupe **Vermicelles
 en sucre**

Étape 1

Réalisation de la pâte à cake pops

- 1 Pour lier le gâteau et former des boules, il est possible d'utiliser de la pâte à tartiner ou du mascarpone.
- 2 Mettre des morceaux de gâteau en petits morceaux dans un saladier.
- 3 Utiliser des gants pour manipuler la pâte.
- 4 Faire chauffer la pâte à tartiner au micro-ondes pendant 20-30 secondes à 500-600 W.
- 5 Emietter grossièrement le gâteau avec les mains.
- 6 Ajouter la pâte à tartiner très progressivement, cuillère par cuillère. Mélanger à chaque fois pour vérifier la texture.
- 7 Il n'y a pas de quantité prédéterminée. Ajouter plus ou moins de pâte à tartiner selon la texture de la pâte souhaitée.
- 8 Quand la pâte devient assez compacte, former des boules avec les mains.
- 9 Rouler la pâte entre les mains puis déposer les boules sur une assiette. Continuer avec le reste de pâte.
- 10 Il existe aussi des moules à cake pops pour leur donner une forme particulière.

- 11 Mettre les boules au réfrigérateur pendant 15 minutes.

Étape 2

Préparation des cakes pops

- 1 Faire préalablement fondre du chocolat dans un bol au micro-onde.
- 2 Tremper l'extrémité d'un bâton dans le chocolat fondu.
- 3 Puis insérer le bâton côté chocolaté dans une boule.
- 4 Continuer avec les autres bâtons.
- 5 Procéder délicatement pour éviter que les boules ne se cassent.
- 6 Mettre les boules au réfrigérateur pendant 15 minutes ou au congélateur pendant 5 minutes.

Étape 3

Glaçage des cakes pops

- 1 Utiliser une planche de polystyrène pour planter les cakes pops une fois glacés. Il faudra les disposer au centre puis progressivement tout autour.
- 2 La décoration devra être réalisée rapidement avant que le chocolat ne fige.
- 3 Le chocolat fondu doit être assez liquide pour glacer les cakes pops. Si ce n'est pas le cas, le faire réchauffer au micro-onde.
- 4 Prendre un cake pops par le bâtonnet, le tremper dans le chocolat fondu, tapoter légèrement sur les bords pour retirer l'excédent.
- 5 Puis insérer le cake pops côté bâtonnet dans le carré de polystyrène et le garnir de vermicelles colorés.
- 6 Continuer avec les suivants.
- 7 Décorer les cakes pops avec différents sucres colorés : billes, étoiles, etc. voire ne rien mettre du tout. Puis laisser figer et déguster...