



Ricetta per Cake Pops



Per 20 persone

Tempo di preparazione: 90 min

Ingredienti:

- 250 –300 g di torta (pe. il resto della torta al cocco della ricetta [„Dolce al cioccolato con cuore di cocco“](#), pan di spagna oppure i biscotti)
- 100 –130 g di formaggio fresco Candy melts rosso (in alternativa si può usare qualsiasi altro colore oppure glassa di cioccolato)
- 40 g glassa di cioccolato bianco

in aggiunta:

- bastoncini di legno oppure di plastica un mattoncino di polistirolo
- per infilare i Cake Pops in piedi
- uno stampino per biscotti a forma di cuore

Preparazione:

Con le mani, sbriciolare finemente la torta in una ciotola. Aggiungere il formaggio fresco ed

amalgamare bene. L'impasto deve avere una consistenza morbida e umida che permetta creare delle palline ma non d'incollarsi alle mani. Per compensare è possibile, eventualmente, aggiungere altro formaggio fresco. Stendere l'impasto fino ad ottenere un'altezza di 1-1,5 cm e stampare i cuori. Mettere i cuori in frigorifero per 10 minuti.

Nel frattempo, fondere i candy melt. Immergere la punta del bastoncino nel candy melt fuso ed infilarlo delicatamente fino al centro del Cake Pop. Mettere in frigorifero per almeno 30 minuti.

Attendere che la copertura sia abbastanza indurita e procedere successivamente alla decorazione. Immergere, accuratamente, un cake pop alla volta nel candy melt fuso fino a ricoprirlo completamente. Scolare il cake pop e infilarlo nel polistirolo. Lasciare asciugare e nel frattempo fondere la glassa di cioccolato bianco. Decorare a piacere. Conservare in frigorifero.