Cake pops (koláčky na špejli)

Časová náročnost: 90 minut

Těsto

160 g	máslo
180 g	krupicový cukr
2 ks	vejce
1/4 kg	hladká mouka
2 lžička	kypřicí prášek do pečiva
1/2 lžička	sůl
80 ml	mléko



Dále

70 g	marcipán
60 g	máslo
5 lžíce	oblíbený džem
200 g	čokoládová poleva (tmavá či bílá)
	barevné zdobení (cukrářské kuličky, srdíčka...)
asi 30 ks	delší plastové nebo dřevěné špejle určené na lízátka

Postup přípravy

Máslo a cukr ušleháme do světlé pěny, postupně zašleháme vejce. Zvolna přimícháme mouku, smíchanou s kypřicím práškem a solí a vmícháme rovněž mléko. Pečicí formu jakéhokoli tvaru vyložíme pečicím papírem, těsto do ní nalijeme a pečeme v rozehřáté troubě 15 až 20 minut na 180 °C. Upečené těsto necháme úplně vychladnout, tvrdé okraje odstraníme nožem. Vychladlé je rozdrobíme na malé kousíčky (můžeme i rozmixovat) a přidáme najemno nakrájený marcipán, máslo a džem. Celou směs důkladně promneme, dokud se neutvoří hmota, ze které je možné tvarovat kuličky. Nyní si ve vodní lázni rozehřejeme čokoládu a jednotlivé špejle namočíme v čokoládě v délce asi 1 cm. Do každé kuličky pak napíchneme jednu namočenou

špejli a necháme vychladnout zhruba 1 hodinu v lednici. Poté čokoládu znovu rozpustíme a jednotlivé kuličky v ní celé namáčíme. Dle vlastní fantazie můžeme dozdobit např. barevným cukrářským zdobením. Hotové koláčky na špejli zapíchneme do do pevného místa (např. do sklenice s cukrem) a necháme ztuhnout. Podáváme ke kávě nebo čaji, popř. zabalíme do celofánu jako malý dárek.