



recipes
recepty
Kochrezepte
recettes
ricette
recetas
receitas
przepisy
recepty
рецепты

tescoma.

en Recipes / Ingredients for 1 mould

Coconut cake pops / Vanilla cake pops with almonds

100 g icing sugar, 90 g plain flour, 60 g butter, 60 ml milk, 1 egg, half teaspoon baking powder, pinch of salt, coconut extract / vanilla and almond extract

Dough instructions: Mash butter with sugar in a mixer, add egg, vanilla/coconut extract and almond extract, then mix everything well. While stirring constantly, add flour mixed with baking powder and salt to the thus-prepared butter cream, gradually pour in milk and process into a smooth dough.

Lime cake pops

100 g icing sugar, 105 g plain flour, 60 g butter, 60 ml milk, 1 egg, half teaspoon baking powder, pinch of salt, 1 tbsp. lime juice, grated peel from 1 lime

Dough instructions: Mash butter with sugar in a mixer, add egg, lime juice, one half of the lime peel (use the other half for garnishing) and mix everything well. While stirring constantly, add flour mixed with baking powder and salt to the thus-prepared butter cream, gradually pour in milk and process into a smooth dough.

Pistachio cake pops

150 g icing sugar, 90 g plain flour, 45 ml orange juice, 45 g butter, 30 g pistachio custard, 30 g chopped pistachios, 1 egg, 1 tsp. baking powder, pinch of salt, vanilla extract

Dough instructions: Mash butter with sugar in a mixer, add egg, vanilla extract, pistachio custard and orange juice and mix everything well. While stirring constantly, add flour mixed with chopped pistachios, baking powder and salt to the thus-prepared butter cream, and process into a smooth dough.

Kefir cake pops

50 g icing sugar, 60 g medium ground flour, 50 ml kefir, 30 ml oil, 1 egg, 1 tsp. cocoa, pinch of baking soda

Dough instructions: Mix all ingredients together and process into a smooth dough.

Baking: Fill the moulds with the prepared smooth batter, close with the perforated part and bake in the oven at 170 °C for approx. 15 minutes. Leave the baked cake pops to cool in the mould and turn them out by pressing gently on the bottom of the mould.

Decorating: Dip the tip of the plastic stick in melted confectionery topping or chocolate and press the baked cake pop onto the dipped end of the stick. Place the cake pop on the stick into the freezer for several minutes until the topping sets and the cake pop attaches to the stick. When done, dip the cake pops in melted confectionery topping or melted chocolate and decorate using your imagination with chopped pistachios, grated coconut and almonds, lime peel, etc.

Serving: Join both parts of the silicone mould and insert the plastic sticks with the decorated cake pops into the openings in the upper part.

cs Recepty / Ingredience pro 1 formu

Kokosové koule / Vanilkové koule s mandlemi

100 g moučkového cukru, 90 g hladké mouky, 60 g másla, 60 ml mléka, 1 vejce, půl lžičky prášku do pečiva, špetka soli, kokosový extrakt / vanilkový a mandlový extrakt

Příprava těsta: V mixéru utřete máslo s cukrem, přidejte vajíčko, vanilkový/kokosový a mandlový extrakt a vše řádně promíchejte. Do takto připraveného máslového krému přidávejte za stálého míchání mouku smíchanou s práškem do pečiva i se solí, postupně přilevejte mléko a připravte hladké těsto.

Limetkové koule

100 g moučkového cukru, 105 g hladké mouky, 60 g másla, 60 ml mléka, 1 vejce, půl lžičky prášku do pečiva, špetka soli, lžice limetkové šťávy, nastrouhaná kůra z 1 limetky
Příprava těsta: V mixéru utřete máslo s cukrem, přidejte vajíčko, limetkovou šťávu, polovinu kůry z limetky (druhou polovinu použijte pro zdobení) a vše řádně promíchejte. Do takto připraveného máslového krému přidávejte za stálého míchání mouku smíchanou s práškem do pečiva a se solí, postupně přilevejte mléko a připravte hladké těsto.

Pistáciové koule

150 g moučkového cukru, 90 g hladké mouky, 45 ml pomerančového džusu, 45 g másla, 30 g pistáciového pudinku, 30 g sekaných pistácii, 1 vejce, 1 lžička prášku do pečiva, špetka soli, vanilkový extrakt

Příprava těsta: V mixéru utřete máslo s cukrem, přidejte vajíčko, vanilkový extrakt, pistáciový pudink i pomerančový džus a vše řádně promíchejte. Do takto připraveného máslového krému přidávejte za stálého míchání mouku smíchanou se sekanými pistáciemi, práškem do pečiva i se solí a připravte hladké těsto.

Kefirové koule

50 g moučkového cukru, 60 g polohrubé mouky, 50 ml kefiru, 30 ml oleje, 1 vejce, 1 lžička kakaa, špetka sody na pečení

Příprava těsta: Všechny suroviny smíchejte a připravte hladké těsto.

Pečení: Formičky napláňte připraveným těstem, uzavřete dílem s perforací a pečte v troubě při 170 °C cca 15 minut. Upečené koule nechte ve formě vychladnout a vyklopte mírným zatlačením na dno formičky.

Zdobení: Špičku plastové tyčinky namočte v rozpuštěné cukrářské polevě nebo čokoládě a upečenou kouli napíchněte na namočený konec tyčinky. Kouli na tyčince vložte na páru minut do mrazničky, aby poleva ztuhla a tyčinka se spojila s koulí. Připravené koule máčejte v rozpuštěné cukrářské polevě nebo rozpuštěné čokoládě a dekorujte dle vlastní fantazie sekanými pistáciemi, strouhaným kokosem a mandlemi, limetkovou kůrou apod.

Podávání: Oba díly silikonové formy spojte a do otvorů v horní části zasuňte plastové tyčinky s ozdobenými pečenými koulemi.

de Kochrezepte / Zutaten für 1 Form

Kuchen mit Kokosgeschmack / Vanille-Kuchen mit Mandeln

100 g Puderzucker, 90 g glattes Mehl, 60 g Butter, 60 ml Milch, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ TL Backpulver, Prise Salz, Backaroma mit Kokosgeschmack / Backaroma mit Vanille- und Mandelgeschmack

Teigzubereitung: Butter mit Zucker im Mixgerät glatt rühren, Ei, Backaroma Vanille-/Kokosgeschmack und Backaroma mit Mandelgeschmackzugeben und gründlich rühren.

Zur Buttermasse unter ständigem Rühren Mehlmischung (Mehl, Backpulver und Salz) zugeben und Milch zugießen, alles glatt verrühren.

Limettenkuchen

100 g Puderzucker, 105 g glattes Mehl, 60 g Butter, 60 ml Milch, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ TL Backpulver, Prise Salz, 1 EL Limettensaft, geriebene Schale von 1 Limette

Teigzubereitung: Butter mit Zucker im Mixgerät glatt rühren, Ei, Limettensaft, Hälfte geriebener Limettenschale (die andere Hälfte ist zum Garnieren vorgesehen), gründlich rühren. Zur Buttermasse unter ständigem Rühren Mehlmischung (Mehl, Backpulver und Salz) zugeben und Milch zugießen, alles glatt verrühren.

Pistazienkuchen

150 g Puderzucker, 90 g glattes Mehl, 45 ml Apfelsinensaft, 45 g Butter, 30 g Puddingpulver mit Pistaziengeschmack, 30 g gehackte Pistazien, 1 Ei, 1 TL Backpulver, Prise Salz, Backaroma mit Vanillegeschmack

Teigzubereitung: Butter mit Zucker im Mixgerät glatt rühren, Ei, Backaroma mit Vanillegeschmack, Puddingpulver mit Pistaziengeschmack, Apfelsinensaft, gründlich rühren.

Zur Buttermasse unter ständigem Rühren Mehl mit gehackten Pistazien, Backpulver und Salz zugeben, alles glatt verrühren. Butter mit Zucker im Mixgerät glatt rühren, Ei, Backaroma mit Vanillegeschmack, Puddingpulver mit Pistaziengeschmack, Apfelsinensaft, gründlich rühren. Zur Buttermasse unter ständigem Rühren Mehl mit gehackten Pistazien, Backpulver und Salz zugeben, alles glatt verrühren.

Kefirkuchen

50 g Puderzucker, 60 g halbgriffiges Mehl, 50 ml Kefir, 30 ml Öl, 1 Ei, 1 TL Kakaopulver, Prise Speisesoda

Teigzubereitung: Alle Zutaten vermischen und zum glattem Teig verarbeiten.

Backen: Backform mit der Teigmasse füllen, mit dem perforierten Teil schließen, im Backofen bei 170 °C ca. 15 Minuten backen. Gebackene Kuchen in der Form auskühlen lassen, dann leicht an den Boden andrücken und die Kuchen aus der Form lösen.

Garnieren: Kunststoffstielspitze in die zerschmolzene Kuvertüre, bzw. Schokolade tauchen, mit dem eingetauchten Ende in die gebackenen Kugeln stecken. Für ein paar Minuten in das Kühlfach stellen, bis die Schokolade fest ist und der Kuchen am Stiel hält. Dann Kugeln in die flüssige Kuvertüre, bzw. Schokolade tauchen, mit gehackten Pistazien, Kokos-/Mandelraspeln, bzw. geriebener Limettenschale usw. nach Ihrer Phantasie verzieren.

Servieren: Beide Teile der Silikon-Form verbinden, Kunststoffstile mit aufgespießten verzierten gebackenen Kuchen in die Löcher im oberen Teil anrichten.

fr Recettes / Ingrédients pour 1 moule

Cake pops à la noix de coco / Cake pops à la vanille et aux amandes

100 g de sucre en poudre, 90 g de farine, 60 g de beurre, 60 ml de lait, 1 œuf, une demi cuillère à café de levure chimique, une pincée de sel, essence de noix de coco / essence de vanille et essence d'amandes

Préparation de la pâte : dans un mixeur, battre le beurre avec le sucre, ajouter l'œuf, l'essence de noix de coco/l'essence de vanille et l'essence d'amandes, et bien mélanger le tout. Ajouter dans la crème au beurre ainsi préparée la farine mélangée avec la levure chimique et le sel, verser peu à peu le lait et préparer une pâte lisse, en remuant constamment.

Cake pops au citron vert

100 g de sucre en poudre, 105 g de farine, 60 g de beurre, 60 ml de lait, 1 œuf, une demi cuillère à café de levure chimique, une pincée de sel, une cuillère de jus de citron vert, zeste râpé d'un citron vert

Préparation de la pâte : dans un mixeur, battre le beurre avec le sucre, ajouter l'œuf, le jus de citron vert, la moitié du zeste de citron vert râpé (utiliser l'autre moitié pour la décoration) et bien mélanger le tout. Ajouter dans la crème au beurre ainsi préparée la farine mélangée avec la levure chimique et le sel, verser peu à peu le lait et préparer une pâte lisse, en remuant constamment.

Cake pops à la pistache

150 g de sucre en poudre, 90 g de farine, 45 ml de jus d'orange, 45 g de beurre, 30 g de flan à la pistache, 30 g de pistaches hachées, 1 œuf, 1 petite cuillère de levure chimique, une pincée de sel, essence de vanille

Préparation de la pâte : dans un mixeur, battre le beurre avec le sucre, ajouter l'œuf, l'essence de vanille, le flan à la pistache et le jus d'orange et bien mélanger le tout. Ajouter dans la crème au beurre ainsi préparée la farine mélangée avec les pistaches hachées, la levure chimique et le sel et préparer une pâte lisse, en remuant constamment.

Cake pops au kéfir

50 g de sucre en poudre, 60 g de farine pour la pâtisserie, 50 ml de kéfir, 30 ml d'huile, 1 œuf, 1 petite cuillère de cacao, une pincée de bicarbonate de soude pour la pâtisserie

Préparation de la pâte : mélanger tous les ingrédients et préparer une pâte lisse.

Cuisson : remplir les moules avec la pâte, fermer avec la partie perforée et faire cuire au four préchauffé à 170 °C pendant environ 15 minutes. Laisser les boules cuites refroidir dans le moule et démouler en appuyant légèrement sur le fond du moule.

Décoration : tremper l'extrémité du bâtonnet en plastique dans le glaçage pâtissier ou dans le chocolat et embrocher la boule cuite sur l'extrémité du bâtonnet trempé. Pour bien fixer le bâtonnet, mettre la boule pour quelques minutes au congélateur afin que le glaçage durcisse et que le bâtonnet s'unisse avec la boule. Tremper les boules ainsi préparées dans le glaçage pâtissier ou dans le chocolat fondu et décorer selon votre fantaisie avec des pistaches hachées, de la noix de coco ou des amandes râpées, du zeste de citron vert, etc.

Présentation : assembler les deux parties du moule en silicone et insérer les bâtonnets en plastique avec les boules cuites et décorées dans les trous de la partie supérieure.

it Ricette / Ingredienti per 1 stampo

Cake pops al cocco / Cake pops alla vaniglia e mandorla

100 g di zucchero a velo, 90 g di farina, 60 g di burro, 60 ml di latte, 1 uovo, mezzo cucchiaino di lievito, un pizzico di sale, aroma di cocco / aroma di vaniglia e mandorla

Procedimento per l'impasto: Lavorare il burro con lo zucchero nel mixer, aggiungere l'uovo, l'aroma di vaniglia/cocco e l'aroma di mandorla, quindi amalgamare bene il tutto. Mescolando, aggiungere al composto di burro la farina setacciata con il lievito e il sale, versare gradualmente il latte e lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Cake pops al lime

100 g di zucchero a velo, 105 g di farina, 60 g di burro, 60 ml di latte, 1 uovo, mezzo cucchiaino di lievito, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di succo di lime, la scorza grattugiata di 1 lime

Procedimento per l'impasto: Lavorare il burro con lo zucchero nel mixer, aggiungere l'uovo, il succo di lime, metà della scorza di lime (utilizzare l'altra metà per guarnire) e amalgamare bene il tutto. Mescolando continuamente, aggiungere al composto di burro la farina setacciata con il lievito e il sale, versare gradualmente il latte e lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Cake pops al pistacchio

150 g di zucchero a velo, 90 g di farina, 45 ml di succo d'arancia, 45 g di burro, 30 g di crema di pistacchi, 30 g di pistacchi tritati, 1 uovo, 1 cucchiaino di lievito, un pizzico di sale, estratto di vaniglia

Procedimento per l'impasto: Lavorare il burro con lo zucchero nel mixer, aggiungere l'uovo, l'estratto di vaniglia, la crema di pistacchi e il succo d'arancia e amalgamare bene il tutto. Mescolando continuamente, aggiungere al composto di burro la farina mescolata con i pistacchi tritati, il lievito e il sale, e lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Cake pops al kefir

50 g di zucchero a velo, 60 g di farina, 50 ml di kefir, 30 ml d'olio, 1 uovo, 1 cucchiaino di cacao, un pizzico di bicarbonato

Procedimento per l'impasto: Unire tutti gli ingredienti e lavorarli fino ad ottenere un composto omogeneo.

Cottura: Riempire le sagome con l'impasto ottenuto, chiudere e cuocere in forno preriscaldato a 170 °C per 15 minuti circa. Lasciar raffreddare i cake pops ed estrarli dallo stampo premendo delicatamente il fondo.

Decorazione: Intingere la punta dei bastoncini in plastica nel topping o nel cioccolato sciolto ed infilare i bastoncini nei cake pops cotti. Mettere i cake pops in freezer per qualche minuto finché il topping non si sarà solidificato e i cake pops si saranno fissati ai bastoncini. Una volta pronti, intingere i cake pops nel topping o nel cioccolato sciolto e decorare con pistacchi tritati, cocco grattugiato e mandorle, scorza di lime, ecc.

Servire: Unire le due parti dello stampo ed inserire i cake pops con i bastoncini nelle aperture nella parte superiore dello stampo.

Recetas / Ingredientes para 1 molde

Cake pops de coco / Cake pops de vainilla con almendras

100 gr de azúcar glas, 90 gr de harina, 60 gr de mantequilla, 60 ml de leche, 1 huevo, media cucharada de levadura, una pizca de sal, extracto de coco, extracto de vainilla y de almendra

Instrucciones para la masa: Mezclar la mantequilla con el azúcar en una batidora, añadir huevo, extracto de vainilla/coco y extracto de almendra, después mezclar todo bien. Mientras remueve constantemente, añadir harina mezclada con levadura y sal a la crema de mantequilla preparada, verter de forma gradual leche y amasar hasta obtener una masa suave.

Cake pops de lima

100 gr de azúcar glas, 105 gr de harina, 60 gr de mantequilla, 60 ml de leche, 1 huevo, media cucharada de levadura, una pizca de sal, 1 cucharada de zumo de lima, ralladura de 1 lima

Instrucciones para la masa: Mezclar la mantequilla con el azúcar en una batidora, añadir huevo, zumo de lima, la mitad de la cascara de lima (utilizar la otra mitad para guarnición) y mezclar todo bien. Mientras remueve constantemente, añadir harina mezclada con levadura y sal a la crema de mantequilla preparada, verter de forma gradual leche y amasar hasta obtener una masa suave.

Pistacho cake pops

150 gr de azúcar glas, 90 gr de harina, 45 ml de zumo de naranja, 45 gr de mantequilla, 30 gr de crema de pistacho, 1 huevo, 1 cucharadita de levadura, una pizca de sal, extracto de vainilla

Instrucciones para la masa: Mezclar la mantequilla con el azúcar en una batidora, añadir huevo, extracto de vainilla, crema de pistacho, zumo de naranja y mezclar todo bien. Mientras remueve constantemente, añadir harina mezclada con pistachos picados, levadura y sal a la crema de mantequilla preparada, verter de forma gradual leche y amasar hasta obtener una masa suave.

Cake pops Kefir

50 gr de azúcar glas, 60 gr de harina, 50 ml kefir, 30 ml de aceite, 1 huevo, 1 cucharadita de cacao, una pizca de bicarbonato

Instrucciones para la masa: Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa suave.

Hornear: Llenar los moldes con la masa suave preparada, cerrar con la parte perforada y hornear en el horno a 170 °C durante aproximadamente 15 minutos. Dejar los cake pops horneados enfriar en el molde y desmoldar presionando suavemente en el fondo del molde.

Decorar: Sumergir la punta del palito de plástico en el topping o chocolate derretido y clavar en el cake pop horneado. Colocar el cake pop con el palito en el congelador durante varios minutos hasta que el topping se enfríe y el cake pop se adhiera al palito. Una vez hecho esto, sumergir el cake pop en el topping o chocolate derretido y decorar usando su imaginación con pistachos picados, coco rallado y almendras ralladas, ralladura de lima, etc.

Servir: Unir ambas partes del molde de silicona e insertar los palitos de plástico con los cake pops decorados en los orificios de la parte superior.

Receitas / Ingredientes para 1 molde

Cake pops de coco / Chupa chupas de bolo de baunilha com amêndoas

100 g de açúcar em pó, 90 g de farinha de trigo, 60 g de manteiga, 60 ml de leite, 1 ovo, meia colher de chá de fermento em pó, pitada de sal, extrato de coco / baunilha e extrato de amêndoas

Instruções da massa: Numa batedeira, misturar o açúcar e a manteiga, acrescentar o ovo, extrato de baunilha/coco e o extrato de amêndoas, em seguida misturar tudo muito bem. Mexendo sempre, adicionar ao preparado a farinha com o fermento e o sal, gradualmente adicionar o leite e processar tudo numa massa suave.

Cake pops de Lima

100 g de açúcar em pó, 105 g de farinha de trigo, 60 g de manteiga, 60 ml de leite, 1 ovo, meia colher de chá de fermento em pó, pitada de sal, 1 colher de sopa de sumo de lima, raspa da casca de uma lima

Instruções da massa: Numa batedeira, misturar o açúcar e a manteiga, acrescentar o ovo, sumo de lima, raspa de meia lima (use a outra metade para decorar) e misturar tudo muito bem.

Cake pops de Pistachio

150 g de açúcar em pó, 90 g de farinha de trigo, 45 ml de sumo de laranja, 45 g de manteiga, 30 g de pistachio em creme, 30 g de pistachio picado, 1 ovo, 1 colher de chá, fermento em pó, pitada de sal, extrato de baunilha

Instruções da massa: Numa batedeira, misturar o açúcar e a manteiga, acrescentar o ovo, extrato de baunilha, creme de pistachio e o sumo de laranja e misturar tudo muito bem. Mexendo sempre, adicionar ao preparado a farinha com os pistachios picados, o fermento e o sal e processar tudo numa massa suave.

Cake pops Kefir

50 g açúcar em pó, 60 g farinha de trigo média, 50 ml kefir, 30 ml óleo, 1 ovo, 1 colher de chá de coco, pitada de bicarbonato de sódio

Instruções da massa: Misturar todos os ingredientes e processá-los numa massa suave.

Cozinhar: Preencher os moldes com a massa suave previamente preparada, fechar com a parte perfurada e cozinhar no forno a 170 °C aproximadamente 15 minutos. Deixar os cake pops arrefecer no molde e desenformar, pressionando suavemente sobre a parte inferior do molde.

Decorar: Mergulhar a ponta do pauzinho de plástico em cobertura confeccionada ou chocolate derretidos e pressionar o cake pop na extremidade mergulhada do pauzinho. Colocar o cake pop no pauzinho dentro do frigorífico por alguns minutos até que a cobertura solidifique e o cake pop fique agarrado ao pauzinho. Quando estiver pronto, mergulhar os cake pops na cobertura confeccionada ou chocolate derretidos e decorar usando a imaginação com pistachio picado, côco ralado e amêndoas, casca de limão, etc.

Servir: Juntar as duas partes do molde de silicone e inserir os pauzinhos de plástico com os cake pops decorados nas aberturas na parte superior.

pl Przepisy / Składniki na 1 formę

Kokosowe kulki / Waniliowe kulki z migdałami

100 g cukru pudru, 90 g mąki pszennej, 60 g masła, 60 ml mleka, 1 jajko, pół łyżeczki proszku do pieczenia, szczypta soli, ekstrakt kokosowy / waniliowy oraz ekstrakt migdałowy

Przygotowanie ciasta: W mikserze należy utrzeć masło z cukrem, dodać jajko, ekstrakt waniliowy lub kokosowy, następnie wszystko dobrze wymieszać. Do przygotowanego w taki sposób kremu maślanego należy stopniowo dodawać mieszankę mąki, proszku do pieczenia i soli, powoli dolewać mleko i wyrobić na gładkie ciasto.

Limonkowe kulki

100 g cukru pudru, 105 g mąki pszennej, 60 g masła, 60 ml mleka, 1 jajko, pół łyżeczki proszku do pieczenia, szczypta soli, łyżka soku z limonki, starta skórka z 1 limonki

Przygotowanie ciasta: W mikserze należy utrzeć masło z cukrem, dodać jajko, sok z limonki, połowę skórki z limonki (drugiej połowy należy użyć do dekoracji) wszystko dobrze wymieszać. Do przygotowanego w taki sposób kremu maślanego należy stopniowo dodawać mieszankę mąki, proszku do pieczenia i soli, powoli dolewać mleko i wyrobić na gładkie ciasto.

Pistacjowe kulki

150 g cukru pudru, 90 g mąki pszennej, 45 ml soku pomarańczowego, 45 g masła, 30 g budyniu pistacjowego, 30 g siekanych pistacji, 1 jajko, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, szczypta soli, ekstrakt waniliowy

Przygotowanie ciasta: W mikserze należy utrzeć masło z cukrem, dodać jajko, ekstrakt waniliowy, budyń pistacjowy oraz sok pomarańczowy, następnie wszystko dobrze wymieszać. Do przygotowanego w taki sposób kremu maślanego należy stopniowo dodawać mieszankę mąki, posiekanych pistacji, proszku do pieczenia i soli, wyrobić na gładkie ciasto.

Kefirowe kulki

50 g cukru pudru, 60 g mąki pszennej, 50 ml kefiru, 30 ml oleju, 1 jajko, 1 łyżeczkę kakao, szczypta sody oczyszczonej

Przygotowanie ciasta: Wszystkie składniki należy wymieszać, a następnie wyrobić gładkie ciasto.

Pieczenie: Foremkę należy napełnić przygotowanym ciastem, a następnie zamknąć część z perforacją. Piec ok. 15 minut w piekarniku rozgrzanym do temp. 170 °C. Upieczone kulki należy pozostawić w formie do wystygnięcia, a następnie wyjąć poprzez delikatne naciśnięcie na dno foremkę.

Zdobienie: Końcówkę plastikowego patyczka należy zamoczyć w rozpuszczonej polewie lub w czekoladzie, upieczoną kulę należy nasadzić na zamoczony koniec patyczka. Kulę na patyczku należy włożyć na parę minut do zamrażarki, aby polewa zastygła, a patyczek połączyl się z kulą. Przygotowane kulki należy zamoczyć w rozpuszczonej polewie lub w czekoladzie. Dekorować według własnego uznania siekanymi pistacjami, wiórkami kokosu, migdałami, skórką z limonki itp.

Podawanie: Obie części silikonowej formy należy połączyć, do otworu w górnej części należy wsunąć plastikowe patyczki z ozdobionymi, pieczonymi kulkami.

sk Recepty / Ingrediencie pre 1 formu

Kokosové gule / Vanilkové gule s mandľami

100 g práškového cukru, 90 g hladkej múky, 60 g masla, 60 ml mlieka, 1 vajce, pol lyžičky prášku do pečiva, štipka soli, kokosový extrakt / vanilkový a mandľový extrakt

Priprava cesta: V mixéri vymiešajte maslo s cukrom, pridajte vajíčko, vanilkový/kokosový a mandľový extrakt a všetko riadne premiešajte. Do takto pripraveného maslového krému pridávajte za stáleho miešania múku zmiešanú s práškom do pečiva aj so soľou, postupne prilievajte mlieko a pripravte hladké cesto.

Limetkové gule

100 g práškového cukru, 105 g hladkej múky, 60 g masla, 60 ml mlieka, 1 vajce, pol lyžičky prášku do pečiva, štipka soli, lyžica limetkovej šťavy, nastrúhaná kôra z 1 limetky

Priprava cesta: V mixéri vymiešajte maslo s cukrom, pridajte vajíčko, limetkovú šťavu, polovicu kôry z limetky (druhú polovicu použite na zdobenie) a všetko riadne premiešajte. Do takto pripraveného maslového krému pridávajte za stáleho miešania múku zmiešanú s práškom do pečiva a so soľou, postupne prilievajte mlieko a pripravte hladké cesto. V mixéri vymiešajte maslo s cukrom, pridajte vajíčko, limetkovú šťavu, polovicu kôry z limetky (druhú polovicu použite na zdobenie) a všetko riadne premiešajte. Do takto pripraveného maslového krému pridávajte za stáleho miešania múku zmiešanú s práškom do pečiva a so soľou, postupne prilievajte mlieko a pripravte hladké cesto.

Pistáciové gule

150 g práškového cukru, 90 g hladkej múky, 45 ml pomarančového džusu, 45 g masla, 30 g pistáciového pudingu, 30 g sekanych pistácií, 1 vajce, 1 lyžička prášku do pečiva, štipka soli, vanilkový extrakt

Priprava cesta: V mixéri vymiešajte maslo s cukrom, pridajte vajíčko, vanilkový extrakt, pistáciový pudding aj pomarančový džús a všetko riadne premiešajte. Do takto pripraveného maslového krému pridávajte za stáleho miešania múku zmiešanú s nasekanými pistáciami, práškom do pečiva aj so soľou a pripravte hladké cesto.

Kefirové gule

50 g práškového cukru, 60 g polohrubej múky, 50 ml kefiru, 30 ml oleja, 1 vajce, 1 lyžička kakaa, štipka sódy na pečenie

Priprava cesta: Všetky suroviny zmiešajte a pripravte hladké cesto.

Pečenie: Formičky naplnite pripraveným cestom, uzavrite dielom s perforáciou a pečte v rúre pri 170 °C cca 15 minút. Upečené gule nechajte vo forme vychladnúť a vyklopte miernym zatlačením na dno formičky.

Zdobenie: Špičku plastovej tyčinky namočte w rozstenej cukrarskej poleve alebo čokoláde a upečenú gulu napichnite na namočený koniec tyčinky. Guľu na tyčinke vložte na pár minút do mrazničky, aby poleva stuhla a tyčinka sa spojila s guľou. Pripravené gule máčajte w rozstenej cukrarskej poleve alebo rozpustenej čokoláde a dekorujte podľa vlastnej fantázie sekánymi pistáciami, strúhaným kokosom a mandľami, limetkovou kôrou apod.

Podávanie: Oba diely silikónovej formy spojte a do otvorov w hornej časti zasuňte plastové tyčinky s ozdobenými pečenými guľami.

Рецепты / Ингредиенты для 1 формы

Кокосовые cake pops / Ванильные cake pops с миндалем

100 г сахарной пудры, 90 г пшеничной муки, 60 г масла, 60 мл молока, 1 яйцо, пол ложечки разрыхлителя, щепотка соли, кокосовый экстракт / ванильный и миндальный экстракт

Приготовление теста: В миксере взбейте мягкое масло с сахаром, добавьте яйцо, кокосовый / ванильный и миндальный экстракт и все хорошо перемешайте. В приготовленный масляный крем при постоянном помешивании постепенно добавляйте муку, разрыхлитель и соль, подливайте молоко, замесите тесто.

Лимонные cake pops

100 г сахарной пудры, 105 г пшеничной муки, 60 г масла, 60 мл молока, 1 яйцо, пол ложечки разрыхлителя, щепотка соли, ложка сока лимона, натертая кожура 1 лимона

Приготовление теста: Сливочное масло размять с сахаром в миксере, добавить яйцо, лимонный сок, половину цедры лимона (использовать другую половину для украшения) и все хорошо перемешать.

Фисташковые cake pops

150 г сахарной пудры, 90 г пшеничной муки, 45 мл апельсинового сока, 45 г масла, 30 г фисташкового заварного крема, 30 г измельченных фисташек, 1 яйцо, 1 ложечка разрыхлителя, щепотка соли, ванильный экстракт

Приготовление теста: Сливочное масло размять с сахаром в миксере, добавить яйцо, ванильный экстракт, фисташковый заварной крем и апельсиновый сок и все хорошо смешать. Во время постоянного помешивания, добавить муку, смешанную с рублеными фисташками, разрыхлитель и соль, замесите тесто.

Кефирные cake pops

50 г сахарной пудры, 60 г муки среднего помола, 50 мл кефира, 30 мл растительного масла, 1 яйцо, 1 ложка какао, щепотка соды для выпечки

Приготовление теста: Перемешайте все ингредиенты и приготовьте гладкое тесто.

Выпекание: Наполните формочки приготовленным тестом, закройте деталью с перфорацией и выпекайте в духовке при температуре 170 °C в течение 15 минут. Приготовленную выпечку охладите в формочках и извлеките, слегка надавив на дно формочки.

Украшение: Кончик пластмассовой палочки смочите в растопленной кондитерской глазурью или шоколаде и готовую выпечку наденьте на смоченный конец палочки. Поместите выпечку на палочку на пару минут в морозильник, чтобы глазурь застыла и палочка соединилась с выпечкой. Приготовленную выпечку окунайте в растопленную кондитерскую глазурь или растопленный шоколад и, используя свою фантазию, украшайте измельченными фисташками, стружкой кокоса и миндаля, кожурой лимона и т.п.

Сервировка: Соедините обе части силиконовой формы и в отверстия в верхней части вставьте пластиковые палочки с укрупненной выпечкой.

en Excellent for making and serving cake pops. Made of excellent flexible silicone; the cake pops do not stick to the mould and are easy to turn out. The mould is also excellent as a stand for serving cake pops on plastic sticks; 30 reusable plastic sticks are enclosed. Suitable into the refrigerator and freezer, dishwasher safe. 5-year warranty. **cs** Vynikající pro přípravu a podávání pečených koulí, tzv. „cake pops“. Vyrobeno z pravotřídního pružného žáruvzdorného silikonu, hotové koule se k formě nelepí a lze je snadno vyklopit. Forma je vynikající i jako stojánek pro podávání upečených koulí na plastových tyčinkách, 30 ks plastových tyčinek pro opakované použití je součástí balení. Vhodné do ledničky, mrazničky a do myčky. 5 roků záruka. **de** Hervorragend für die Zubereitung und zum Servieren von Kuchen am Stiel, sog. „Cake-Pops“. Aus erstklassigem biegsamem hitzebeständigem Silikon hergestellt, gebackene Kuchen sind aus den Formen leicht zu lösen. Form passt hervorragend ebenfalls als Ständer zum Servieren von gebackenen Kuchen am Kunststoffstiel, 30 St. wiederverwendbare Kunststoffstiele im Lieferumfang enthalten. Kühl- und Gefrierfeste - und Spülmaschinenfest. 5 Jahre Garantie. **fr** Excellent pour préparer et servir les gâteaux sucettes en forme de boules, les « cake pops ». Fabriqué en silicone souple résistant à la chaleur, les boules cuites ne collent pas au moule et se démoulent facilement. Le moule est également pratique comme support pour servir les boules cuites sur les bâtonnets en plastique, 30 pcs de bâtonnets réutilisables en plastique font partie de l'emballage. Convient au réfrigérateur, congélateur et au lave-vaisselle. 5 ans de garantie. **it** Ideale per preparare e servire a casa propria deliziosi cake pops, palline di torta ricoperte con cioccolato e decorate con zuccherini colorati. Prodotto in silicone flessibile ed antiaderente per una facile estrazione dei cake pops dallo stampo. Lo stampo funge anche da stand per gli stessi cake pops serviti sugli appositi bastoncini in plastica. All'interno della confezione sono inclusi 30 bastoncini riutilizzabili. Adatto per essere utilizzato in frigorifero, freezer e lavabile in lavastoviglie. Garanzia 5 anni. **es** Excelente para preparar y servir cake pops. Fabricado de excelente silicona flexible; los cake pops no se pegan al molde y son fáciles de desmoldar. El molde es excelente también como soporte para servir cake pops en palitos de plástico; incluye 30 palitos de plástico reutilizables. Adecuado para frigorífico y congelador, apto para lavavajillas. Garantía de 5 años. **pt** Excelente para fazer e servir cake pops. Fabricado em excelente silicone flexível; os cake pops não aderem ao molde e são fáceis de desenformar. O molde é excelente ainda para ser utilizado como um suporte para servir os cake pops em pauzinhos de plástico. Vem com 30 pauzinhos reutilizáveis. Adequado para o frigorífico e congelador. Pode ir à máquina de lavar louça. 5 anos de garantia. **pl** Doskonale do przygotowywania i podawania pieczonych kulek, tzw. „cake pops“. Foremkę zostały wykonane z wysokiej jakości elastycznego silikonu, gotowe kulki nie lepią się do formy oraz z łatwością można je wyjąć. Foremkę są również doskonale jako stojaczek do podawania upieczonych kulek na plastikowych patyczkach. Sprzedawane z 30 plastikowymi patyczkami, wielokrotnego użytku. Odpowiednie do lodówki, zamrażarki oraz zmywarki. Gwarancja 5- letnia. **sk** Vynikajúce na prípravu a podávanie pečených gulí, tzv. „cake pops“. Vyrobéné z pravotriedneho pružného žiaruvzdorného silikónu, hotové gule sa k forme nelepiat a možno ich ľahko vyklopit. Forma je vynikajúca aj ako stojan pre podávanie upečených gulí na plastových tyčinkách, 30 ks plastových tyčinek pre opakované použitie je súčasťou balenia. Vhodné do chladničky, mrazničky a do umývačky. 5 rokov záruka. **ru** Отлично подходят для приготовления и сервировки выпечки, так называемых „cake pops“. Формочки изготовлены из высококачественного гибкого термостойкого силикона, готовая выпечка не прилипает к формочке, ее можно легко извлечь. Форму можно использовать и как подставку для сервировки выпечки на пластмассовых палочках, 30 шт. пластмассовых палочек многократного использования входят в упаковку. Они пригодны для холодильника и морозильника, их можно мыть в посудомоечной машине. Гарантия 5 лет.



www.tescoma.com/video/630968

