

# **Kejk pops**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **360 g** oreo keksa
- **200 g** krem sira
- **2 kašikemeda**
- **200 g** crne cokolade
- **4 kašike** ulja
- **100 g** crne ili bele cokolade za umakanje
- razne šarene mrvice

## **Priprema**

U blenderu usitniti keks, pa mu dodati med i krem sir. Sjediniti smesu i ostaviti u frižider da se ohladi. Smesu podeliti na dvadeset delova. Koristiti neku odgovarajuću kašiku ili meriti na vagi da bi kuglice bile jednake. Oblikovati kuglice i ostaviti u frižider da se stegnu. Istopiti crnu i/ili belu cokoladu. Štapice za ražnjice umociti u istopljenu cokoladu, pa zabosti u kuglicu do polovine. Ostaviti da se štapici stegnu zajedno sa cokoladom koja služi kao lepak. Zatim kuglice umakati u istopljenu cokoladu, samo umociti i izvaditi, nikako valjati po cokoladi da ne bi kuglica spala sa štapica. Zatim kuglicu posuti raznim šarenim mrvicama i ostaviti da se osuši. Najbolje bi bilo koristiti stiropor na kojem ce se kejk popsi sušiti.

## **Savet**