

Cake pops Agnelli

circa 35 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Utensili:**

circa 35 bastoncini di legno

Pasta:

1 miscela per torte di Cake al Limone
Dr. Oetker
1 dl di latte
150 g di burro ammorbidito
3 uova

Ripieno:

150 g di Philadelphia® (formaggio
fresco doppia panna)
2 bustine di Finesse Scorza di limone
grattugiata Dr. Oetker
3 bustine di Finesse Aroma naturale
di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
90 g di zucchero a velo

Decorazione:

2 buste di Glassa bianca Dr. Oetker
200 g di noce di cocco grattugiata
1 pacchetto di Scritture decorative
Glamour Dr. Oetker

1 Preliminari:

Ungere e infarinare lo stampo a cassetta (25 cm di lunghezza).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****2 Pasta:**

Preparare il Cake al limone come indicato sulla confezione. Cuocere il cake nella parte inferiore del forno per 50-60 minuti. Dopo ca. 15 minuti di cottura, incidere con la punta di un coltello un solco di ca. 1 cm sulla lunghezza del cake. Terminare la cottura e lasciare raffreddare il cake.

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****Scanalatura: nella parte inferiore****Tempo di cottura: circa 60 Minuti**

3 Ripieno:

Sbriciolare il cake in una ciotola, aggiungere il formaggio fresco, gli aromi e lo zucchero al velo, lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico per ottenere un impasto umido. Modellare palline d'impasto di ca. 2 cm di diametro dando loro la forma di una piccola testa d'agnello. Lasciare rassodare in frigorifero per **15 min.**

4 Decorazione:

Sciogliere la glassa come indicato sulla confezione. Immergere la punta di ogni bastoncino nella glassa, ficcarla in una pallina e lasciare asciugare un istante. Spennellare le palline con glassa sciolta e girarle nella noce di cocco grattugiata. Disegnare i dettagli delle testine con scrittura decorativa.