

Dolci palloni

circa 20 - 25 pezzi



un po' più difficile



Fino a 80 Min.



1 Preliminari:

Preparare 20-25 spiedini di legno.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 170 °C

Aria calda: circa 150 °C

2 Pasta:

Preparare il brownie seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e lasciar raffreddare.

3 Ripieno:

Sbriciolare la torta in una terrina, aggiungere la Salsa Dessert e la panna, quindi mescolare il tutto con il mixer fino a ottenere un composto morbido. Dall'impasto creare delle palline di ca. 2-3 cm di diametro. Riporre in frigorifero per ca. 30 minuti per far compattare l'impasto..

Ingredienti:

Utensili:

20 - 25 bastoncini di legno

Pasta:

1 miscela per torte di Brownies

Dr. Oetker

50 g di burro fuso

2 uova

50 ml di latte

Ripieno:

40 g di Salsa Dessert Cioccolato

Dr. Oetker

50 ml di panna

Decorazione:

1 - 2 buste di Glassa bianca Dr. Oetker

1 busta di Glassa chiara Dr. Oetker

1 pacchetto di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker

1 pacchetto di Pasta di zucchero colorata Dr. Oetker

1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker

④ Decorazione:

Far sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulle confezioni. Colorare a piacere. Immergere le punte degli spiedini nella glassa e infilarli nelle palline di torta, quindi lasciarli asciugare. Immergere i cakepops nelle diverse glassa. Per i palloni da calcio stendere la pasta di zucchero nera e ricavarne alcuni ottagoni, incollarli con un po' d'acqua. Sui cakepops restanti disegnare con la scrittura decorativa motivi che rappresentano dei palloni da calcio.

Consiglio

- Per le palle da rugby formare una palla con le mani e appiattirla leggermente prima da una parte, poi dall'altra. In questo modo si ottiene una forma regolare per la palla da rugby.