

Cake Pops aux Éclats de Spéculoos

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CAKE "HOTEL"	200g
- PÂTE AUX SPÉCULOOS	3 c à soupe
- MASCARPONE	1 c à soupe
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	4+2 biscuits
- CHOCOLAT FONDANT	60g
- HUILE DE TOURNESOL	1 c à café



Recette:

- Coupez ou émiettez le cake en petits dés.
- Concassez grossièrement 4 biscuits spéculoos.
- Faites fondre la pâte au spéculoos dans le micro-onde quelques secondes.
- Incorporez-y alors les morceaux de cake ainsi que les spéculoos concassés. Travaillez le tout à la spatule pour obtenir une boule compacte.
- Formez ensuite de petites boules et réservez pour quelques heures au frigo (2h minimum).
- Faites fondre doucement le chocolat fondant au bain-marie ou au micro-onde. Ajoutez 1 c à café d'huile de tournesol.
- Trempez le bout du bâtonnet dans le chocolat puis fixez-y une boule de pâte immédiatement. Déposez sur du papier sulfurisé et laissez durcir quelques instants.
- Nappez enfin le cake-pops de chocolat fondu au pinceau.
- Concassez finement les 2 biscuits spéculoos restants.
- Pointez alors le sommet de la sucette dans cette poudre de spéculoos.
- Réservez au frigo jusqu'au moment de servir.

Remarque:

Pour 12-14 sucettes - A partir de DE-544