

CAKE POPS ou CAKE BALL



400 g de cake (gâteau au yaourt ou au chocolat, quatre-quarts)
80 à 100 g de fromage frais (type Philadelphia, Saint Môret, Mascarpone, crème épaisse), Nutella ou ganache au chocolat, crème pâtissière ...
250 g de chocolat noir, lait ou blanc pour l'enrobage
noix de coco, vermicelle chocolat ou sucre, amandes hachées, pralin, sésame pour décorer ...

Mixer ou émietter à la main le gâteau.

Ajouter le fromage frais (ou autre) et mélanger. On obtient une pâte homogène qui se tient. Elle est ni trop sèche ni trop humide. Placer au frais 30 min minimum pour la raffermir.

Façonner des boules de la taille d'une noix en les roulant entre les paumes des mains.

A ce moment là : planter un bâton de sucette ou non (tout dépend de la présentation que l'on veut en faire). Laisser reposer 30 min.

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Pour un cake pops (avec bâton) : déposer une boule dans le chocolat fondu et l'enrober. Sortir la boule à l'aide d'une fourchette, tapoter sur le bord de la casserole pour retirer l'excédent de chocolat. Déposer sur une feuille de papier sulfurisé. Décorer ou non de noix de coco, vermicelle ... et laisser sécher à température ambiante.

Pour un cake ball (sans bâton) : il suffit tout simplement de déposer la boule dans le chocolat et de s'aider du bâton pour l'enrober. Tapoter le bâton sur le rebord de la casserole pour retirer le surplus de chocolat. Décorer ou non de noix de coco, cacao amer, vermicelle de sucre ou chocolat. Planter le bâton dans un support type boîte en carton rigide, sinon de la mousse de fleuriste ou du polystyrène enveloppé de papier alu ou papier d'emballage. Laisser sécher à température ambiante.

Réserver au frais.

Astuces : Le mieux est de préparer le gâteau la veille : il s'émiettera plus facilement. Avec n'importe quel gâteau (maison ou non) on peut faire des cakes balls. Plus le gâteau aura une texture humide (type gâteau imbibé de sirop) moins il faudra mettre de Nutella, crème ou fromage frais.