



# Paula Cake pops

Pripravte si veselé Paula lízanky s Paulou vanilka a čokoláda!

25 ks    jednoduchá príprava  do 20 minút



## Prísady::

### Na cesto:

3 ks vajce  
90 g cukor  
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker  
90 g múka hladká  
1 balenie PAULA Vanilla 2x100g Dr. Oetker  
1 balenie PAULA Choco 2x100g Dr. Oetker

### Na ozdobenie:

Poleva tmavá Dr. Oetker  
Poleva svetlá Dr. Oetker  
Zdobenie pestré Dr. Oetker  
Dekor mix ružový Dr. Oetker

### Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač  
plech na pečenie (30 x 40 cm)  
25 špajdlí

- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni vajcia s cukrom a vanilínovým cukrom do peny. Pridáme múku a vymiešame dohladka. Cesto nanesieme na vymazaný a múkou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 190 °C**  
**Teplovzdušná rúra: 170 °C**  
**Doba pečenia: 15 minút**

- 2 Korpus necháme vychladnúť. Potom ho rozdelíme na polovicu a rozdrobíme do dvoch misiek. Do jednej misky pridáme vanilkovú Paulu a do druhej čokoládovú a ručne premiešame. Misky uložíme asi na 30 minút do chladničky odležať. Potom z cesta vytvoríme guľičky vo veľkosti vlašských orechov.
- 3 Na ozdobenie rozpustíme polevy podľa návodu na obale. Koniec špajdle namočíme do polevy a ihneď zapichneme do guľičky. Uložíme asi na 20 minút do chladničky, aby nám poleva zatuhla. Potom namáčame do polevy celú guľičku a ihneď posypeme zdobením. Uložíme do chladničky stuhnúť.

