

CAKE POPS AU THE VERT



100 g de cake (gâteau au yaourt, quatre-quarts)

**20 à 30 g de fromage frais (type Philadelphia, Saint Môret, Mascarpone, crème épaisse) ou
crème pâtissière ...**

1 cuillère à café de thé vert en poudre

100 g de chocolat noir pour l'enrobage

pistaches, sésame doré, perles de chocolat pour décorer

Mixer ou émietter à la main le gâteau.

Ajouter le fromage frais (ou autre), le thé vert en poudre et mélanger. On obtient une pâte homogène qui se tient, ni trop sèche, ni trop humide. Façonner des boules de la taille d'une noix en les roulant entre les paumes des mains. Placer au frais 30 min minimum pour les raffermir.

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Planter un bâton de sucette dans chaque boule, la tremper dans le chocolat fondu et l'enrober en s'aidant du bâton pour l'enrober. Tapoter le bâton sur le rebord de la casserole pour retirer le surplus de chocolat. Décorer par saupoudrage de sésame doré, pistaches hachées ou perles de chocolat.

Planter le bâton dans un support type boîte en carton rigide (ou de la mousse de fleuriste ou du polystyrène) enveloppé de papier alu ou papier d'emballage.

Laisser sécher à température ambiante puis 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 cake pops ou cake ball's. Plus le gâteau aura une texture humide (type gâteau imbibé de sirop) moins il faudra mettre de Nutella, crème ou fromage frais.