

Cakepops hjerter

40 - 45 stk.



avanceret

● ● Op til 120 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
springform; ø 22 cm
foodprocessor eller minihakker

Kagedej:

3 æg str. M/L
250 g sukker
150 g smør
3 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
200 g hvedemel
4 spsk. kakao
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 dl mælk

Smørcreme:

40 g blødt smør
2 spsk. mælk
100 g flormelis
4 spsk. kakao
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje

Overtræk og pynt:

400 g mørk, lys og/eller hvid
chokolade
Dr. Oetker Sweetheart
Lollipopinde (brug evt. grillspyd af
træ)
Flamingo til at stille cakepops'ene ned
i

1 Tænd ovnen på 160° C traditionel varme.

2 Kagedej:

Pisk æg og sukker cremet og luftigt. Rør smør og vaniljesukker i æggemassen. Sigt mel, kakao og bagepulver og rør det i dejen sammen med mælken. Fordel dejen i en springform (Ø 22 cm) beklædt med bagepapir.

Bag kagen nederst i en forvarmet ovn i 50-55 minutter. Kagen må ikke få en hård skorpe. Læg evt. et stykke stanniol over efter 30 minutter i ovnen. Afkøl kagen på en bagerist.

Bagetid: 50 - 55 minutter

3 Smørcreme:

Pisk smør, mælk, flormelis, kakao og vaniljesukker sammen til en cremet og blød masse.

4 Den afkølede kage laves til krummer med hænderne. Kom krummerne i en skål og bland smørcremen i. Rør til konsistens er som en romkugle-dej. Form som hjerter i størrelsen Ø 3-4 cm og læg dem på en tallerken.



Smelt lidt af chokoladen over vandbad og dyp den ene ende af pindene inden de stikkes ned i cake pop-kuglerne. Sæt cake pops'ene i køleskabet i 30 minutter.

5 Overtræk og pynt:

Smelt resten af chokoladen og overtræk de afkølede cake pops. Pynt med glimmer inden chokoladen størkner.

Tips og tricks:

For at få overskuds-chokoladen af din cakepop, holdes den i 45 grader og snurres langsomt rundt, mens du forsigtigt slår på pinden. Sæt cake pops'ene ned i flamingoen og lad chokoladen størkne. Cake pops opbevares i køleskabet og kan holde i op til 5 dage. Dejen tåler frysning. Smag evt. til med [rom-](#) eller [mandelaroma](#), eller erstat mælken i smørcremen med hindbærmarmelade

