

Cakepops med hvid chokolade

40 - 45 stk.



avanceret

● ● Op til 120 Min.



Tænd ovnen på 160° C traditionel varme.

1 Chokoladecake:

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

2 Smørcreme:

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

Ingredienser:

Redskaber:

springform; ø 22 cm
slikkepind i papir eller træ eller
papsugerør

Chokoladecake:

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

Chokoladeovertæk og pynt:

400 g hvid chokolade - delt
Dr. Oetker Sweetheart eller anden
krymmel

3 Formning:

Mas den afkølede kage til krummer med hænderne. Kom krummerne i en skål og bland smørcremen i. Rør til konsistens er som en romkugle-dej.

Tril kugler i størrelsen \varnothing 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 ca. 30 minutter.

4 Chokoladeovertæk og pynt:

Smelt den resterende chokolade og overtræk de afkølede cake pops. Sørg for forsigtigt at ryste overskydende chokolade af henover skålen med smeltet chokolade.

Drys med Sweetheart krymmel eller anden krymmel. Sæt dine cake pops ned i flamingo eller et glas fyldt med sukker, så de kan stå og tørre uden at de vælter.

Tips:

Du kan med fordel bage kagen til dine cakepops dagen før, eller flere dage før og så opbevare den i fryseren inden brug.

Opbevar de færdige cake pops i køleskabet, hvor de kan holde i op til 5 dage.