

# Neon Cakepops

12 - 14 stk.



for let øvede

● ● Op til 120 Min.



Tænd ovnen på 140 °C varmluft eller 160 °C traditionel varme. Smør formen.

## 1 Kagedej:

Pisk smør og sukker let og luftigt. Tilsæt æggene ét ad gang sammen med en skefuld mel, og pisk det godt sammen. Sigt resten af melet og bagepulveret i dejen, og rør det hele sammen. Rør citronekstrakten i dejen. Hæld dejen i formen og bag kagen i 40-50 min. til den er fast.

Tag kagen ud af formen, og lad den køle af på en bagerist. Skær sider og ender af den afkølede kage, og smuldr kagen til krummer.

## 2 Vaniljesmørcreme:

Rør flormelis, smør og vaniljeekstrakt sammen til en blød masse. Bland krummerne med smørcremen, til blandingen har den rette konsistens. Rul 12-14 kugler af blandingen, og anbring dem på en plade med bagepapir. Dæk kuglerne med plastfilm, og lad dem stå køligt i cirka 30 min.

### Ingredienser:

**Form; 11 x 22 cm:**

#### Kagedej:

185 g blødt smør

185 g sukker

3 æg str. M/L

275 g hvedemel

1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

2 tsk. Dr. Oetker Naturlig

Citronekstrakt

#### Vaniljesmørcreme:

100 g flormelis

100 g blødt smør

1 tsk. Dr. Oetker Naturlig

Vaniljeekstrakt

#### Pynt:

400 g hvid chokolade

Dr. Oetker Neon krymmel

Plastikslikkepinde, 20 cm



3 Pynt:

Smelt den hvide chokolade over vandbad, og dyp hver plastikpind i den smeltede chokolade, så ca. 2 cm af pinden er dækket af chokolade. Tryk forsigtigt en pind ind i midten af hver af de afkølede kagekugler.

Dyp kagekuglen i den smeltede chokolade. Dæk hele kagekuglen med chokolade, og rul den derefter i neonkrummel. Sæt pindene i et glas eller på et stykke flamingo, og lad cakepopsene stivne.

Tip:

Brug de afskårne ender og sider til fx. hjemmelavede romkugler.

