

Cake Pops

Det er ikke rart Cake Pops har blitt så populært, så dekorativt og enkelt som det er. Bruk kakerester du har tilgjengelig, eller bak en kake som du ruller til baller, setter på pinne og dypper i smeltet sjokolade. Pynt med kakestrøssel etter ønsket tema på feiringen, enten det er babyshower, konfirmasjon eller bursdagsfeiring.

 ENKEL

Slik gjør du

Kakebunn

- ① Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt mel og bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen
- ② Ha røren i en smurt kakeform som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 min (sjekk med en tynn trepinne, eksempel tannpirker, at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken helt i formen

Cake Pops

- ③ Smuldre kakebunnen og bland inn 200 g kremost
- ④ Form kuler av deigen, ca. 4 cm i diameter, eller den størrelsen du ønsker. Sett dem på et brett og avkjøl i kjøleskap i ca. 30 min.
- ⑤ Smelt den mørke og hvite sjokoladen hver for seg i vannbad. Da får du noen brune og noen hvite cake pops
- ⑥ Ta kakene ut fra kjøleskap, stikk kakepinner inn i kulene og dypp i sjokolade og strøssel
- ⑦ Sett cake pops-ene i et stort glass eller stikk dem inn i isopor eller lignende slik at du får en fargerik bukett med kaker.



TIPS

Alternativt kan du sette cake pops-ene opp ned på et dekorativt fat med pinnen opp. Bind en liten sløyfe rundt hver pinne, så ser det ekstra lekkert ut.

Ingredienser

Kakebunn lys 24 cm

4	egg
125 g	sukker
125 g	Møllerens Hvetemel siktet
1 ts	bakepulver



Har du kakerester tilgjengelig? Da kan du bruke dette og omforme til kule cake pops fremfor å bake en ny kake. Alternativt kan du skjære rent kantene neste gang du lager en langpannekake og bruke dette til å lage cake pops.

Cake Pops

1	Kakebunn 24 cm
200 g	kremost

Glasur/pynt

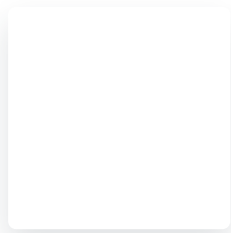
250 g	mørk sjokolade
200 g	hvit sjokolade
	kakepynt/strøssel etter eget ønske

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



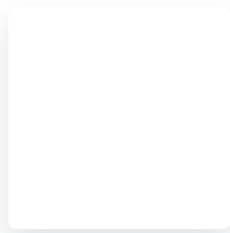
Møllerens
Hvetemel
siktet

Lignende oppskrifter

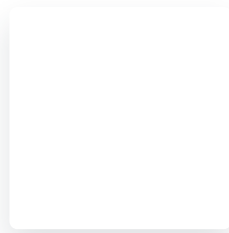


Festkake

👤 ENKEL



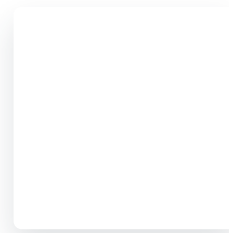
Cupcake
tårn



17. mai
Brownies

🕒 20 - 40

👤 ENKEL



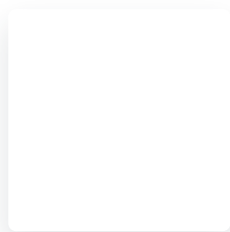
Brownies-
spyd

👤 ENKEL



Pinjatakak
e

👤 MIDDELS



Flaggkake

👤 MIDDELS