Monster Cake Pops



Ingredienser

Dark Chocolate Cake:
4,5 dl sukker
4 dl hvetemel
1,5 dl kakao
1,5 ts bakepulver
1,5 ts natron
1 ts salt
2 store egg
2,5 dl surmelk eller rømme
1 dl matolje
2 ts vaniljeessens
2 dl kokende vann

Cream Cheese Frosting:
250 g kremost
80 g mykt smør
4,5 dl melis
1-2 ss melk

Pynt:
Lollipop-pinner (se tips)
300 g oransje sjokolade (se tips)
grønne sukkerkuler (se tips)
små sjokoladekuler (se tips)

Fremgangsmåte

Bland alle tørre ingredienser i en bakebolle. Bland egg, surmelk/rømme, olje og vaniljeessens og rør inn i det tørre. Til slutt tilsettes kokende vann og deigen røres jevn og klumpfri. Deigen blir nokså tynn i konsistensen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 40 min (sjekk at kaken er helt gjennomstekt). Avkjøl kaken helt (dette er en veldig myk kake, så gjerne i kjøleskapet over natten).

Smuldre opp kaken til smuler (kan gjøres med fingrene eller i food processor). Pisk sammen ingrediensene til ostekremen. Spar littegrann av kremen hvis du vil lage øyne som jeg har gjort. Bland resten av kremen inn i sjokoladekakesmulene. Kna det hele ordentlig sammen. Deigen skal ha slik konsistens at det er lett å formen den til runde kuler. Tilsett først bare 1 ss melk, men eventuelt 1 ss til hvis deigen virker for fast.

Legg bakepapir på ett brett som passer i fryseren (eventuelt kjøleskapet). Form deigen til runde kuler og legg dem på brettet. (Siden jeg her skulle lage "Monster Cake Pops", lagde jeg kulene litt ujevne med vilje.) Når brettet er fullt, settes det i fryseren i ca 30 min (eventuelt et par timer i kjøleskapet) så kulene blir fastere i konsistensen.

Smelt litt av sjokoladen i en liten kopp. Ta frem kulene og dypp tuppen på pinnene i sjokolade før de stikkes inn i hver sjokoladekule (dette er for at pinnene skal feste seg skikkelig til kulene). Sett kulene tilbake i fryseren i 30 min (eventuelt et par timer i kjøleskapet), slik at sjokoladen rundt pinnen stivner.

Fyll et par store drikkeglass opp med sukker som du kan bruke til å stikke pinnene nedi når sjokoladen rundt kakene skal stivne. Alternativt kan du bruke en tykk isoporblokk eller lignende.

Smelt resten av sjokoladen i en dyp skål (se tips). Dypp de kalde kulene i sjokoladen. Snurr de litt rundt så overflødig sjokolade renner av. Sett dem så til tørk til sjokoladen stivner.

Hvis du vil pynte Cake Pops, må du imidlertid gjøre det før sjokoladen har stivnet helt. Jeg lagde øyne på "Monster Cake Pops" med bittesmå ostekremkuler som jeg trykket en metallic sukkerkule i. Munn lagde jeg med bittesmå sjokoladekuler.

Tips

Jeg foretrekker å smelte litt og litt sjokolade av gangen i mikro og så dyppe kulene i. Dette fordi jeg synes at smeltet sjokolade ofte stivner når den står for lenge. Hvis du heller vil smelte all sjokoladen samtidig i en skål over vannbad, er det også en mulighet.

Lollipop-pinner fås kjøpt i mange nettbutikker som selger utstyr for kakepynt (se tips under Lenker på startsiden). Merk at pinnene selges i ulike lengder. Jeg brukte lange pinner her, og for meg oppstod da et lite problem da jeg fant ut at kakene ble for høye til å få plass i kjøleskapet. Nå var det kaldt ute den dagen, så jeg satte dem ut på verandaen i stedet helt til sjokoladen var stivnet og jeg kunne stable dem liggende i kjøleskapet.

Jeg brukte oransje sjokolade med vaniljesmak ("candy melts") fra Wilton. Dette selges blant annet i nettbutikken til www.kakeboksen.no (se tips under Lenker). Det finnes også oransje sjokolade med appelsinsmak (se i nettbutikken til www.strosselannat.se).

Metallic grønn sukkerkuler har jeg kjøpt hos Coop Mega. De små sjokoladekulene har jeg kjøpt hos Pascal i Oslo.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/monster-cake-pops