Pink Vanilla Cake Pops



Ingredienser

Vaniljekake:
125 g smør
250 g sukker
5 dl ferdigkjøpt vaniljesaus (f.eks. Piano)
400 g hvetemel
3 ts bakepulver
1,5 ts vaniljesukker

Ostekrem:
250 g kremost
80 g mykt smør
4,5 dl melis
1 ts vaniljeessens
1-2 ss melk (se tips)

Pynt:
Lollipop-pinner (se tips)
300 g rosa sjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Ha vaniljesaus, smør og sukker i en kjele og varm opp på middels varme under omrøring til smøret har smeltet og alt er godt blandet. Avkjøl noe.

Sikt sammen de tørre ingrediensene i en stor bakebolle. Ha i vanilje- og smørblandingen og rør deigen jevn og klumpfri med en stålvisp.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40 min. Avkjøl.

Smuldre opp kaken til smuler (kan gjøres med fingrene eller i food processor). Pisk sammen ingrediensene til ostekremen og bland med kakesmulene. 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. 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 kule (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.

Gjør klar papirformer som settes utover på brett som passer i kjøleskapet og fyll kakestrøssel i en suppeskål eller lignende (se tips).

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. Dypp de i kakestrøssel og sett dem i papirformer. Når alle er ferdige settes brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Jeg har her brukt rosa sjokolade med vaniljesmak ("candy melts") fra Wilton (kjøpes blant annet hos den fine nettbutikken til www.kakeboksen.no).

De fleste nettbutikkene som selger kakepynteutstyr selger lollipop-pinner. Merk at pinnene selges i ulike lengder. Jeg foretrekker korte pinner som jeg har brukt her fordi de er lettere å få plass til i kjøleskapet/fryser.

De vakre formene du ser på bildet heter Lily og er kjøpt hos den svenske nettbutikken www.strosselannat.se. Det samme gjelder de bittesmå, rosa sukkerperlene jeg har dyppet dem i (rosa nonpareils).

"Cake Pops" oppbevares i kjøleskapet.

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

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