Lemon Cake Pops



Ingredienser

Sitronkake (se tips):
150 g smør
250 g sukker
3 store egg
1,5 dl melk
2 ts bakepulver
300 g hvetemel
1 stor sitron

Sitronkrem (lemon curd):
3 eggeplommer
125 g sukker
saft og skall av 2 sitroner
75 g usaltet smør

Pynt:
lollipop-pinner (se tips)
gul sjokolade med vaniljesmak (se tips)
hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Sitronkake:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Pisk godt mellom hvert egg, slik at blandingen blir luftig. Tilsett melk og halvparten av hvetemelet, som er siktet sammen med bakepulveret. Rør deigen jevn. Riv skallet og press ut saften av sitronen. Ha dette i deigen og bland. Tilsett så resten av melet

og rør deigen sammen.

Ha deigen i en smurt, avlang brødform (1,5 liter), som har et stykke bakepapir i bunnen. Jevn til deigen på overflaten. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 50 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken litt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og hvelv den forsiktig ut av formen. Fjern bakepapiret. Avkjøl kaken helt.

Lemon Curd:
Til sitronkremen has eggeplommer, sukker, sitronskall og saft i en metallbolle over en kjele med kokende vann. Pisk stadig til kremen tykner og blir luftig. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er kald og tykk i konsistensen (gjerne over natten).

Cake Pops:
Smuldre opp kaken til smuler (kan gjøres med fingrene eller i food processor). Kna inn sitronkrem til deigen får slik konsistens at det er lett å formen den til runde kuler (tilpass mengden, det er ikke meningen at du må bruke opp hele porsjonen med sitronkrem).

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 sjokolade 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.

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 mer gul sjokoladen i en kopp eller dyp skål. Dypp de kalde kulene i sjokoladen. Snurr de litt rundt så overflødig sjokolade renner av. Sett dem så til tørk til sjokoladen stivner (se tips). Når den gule sjokoladen har stivnet, kan kulene pyntes ved å ringle over smeltet hvit sjokolade.

Tips

Har du litt dårlig tid, går det utmerket å bruke ferdigkjøpt sitronkake (for eksempel sitronkaken fra Dan Cake på 350 g). I stedet for hjemmelaget lemon curd, kan du bruke kjøpt (fås tak i hos enkelte velassorterte matvarebutikker). Det går også an å bytte ut sitronkremen med kremost med mandarinsmak (fra Tine).

Lollipop-pinner fås kjøpt i de fleste nettbutikker som selger kakepyntutstyr. De nydelige sugerørene som jeg har brukt her er laget av papir og kjøpt i den svenske nettbutikken www.klarafardiga.com.

Den gule sjokoladen med vaniljesmak som jeg har brukt her egner seg veldig godt til Cake Pops. Produktet heter "candy melts" fra Wilton og fås blant annet kjøpt hos www.cacas.no og www.kakeboksen.no.

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

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