Cake Pops med sjokolade og mint

Ingredienser



Sjokoladekake (se tips):
♥ 175 g smør
♥ 2 egg
♥ 250 g sukker
♥ 2 dl sjokolademelkpulver (f eks Oboy, se tips)
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts natron
♥ 3,5 dl kefir

Til å blande med kakesmulene:
♥ 1 pk After Eight

Pynt:
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 1 dl polkagriser (peppermyntedrops)

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Rør i sjokolademelkpulver. Sikt sammen mel, bakepulver, vaniljesukker og natron. Ha dette i deigen sammen med kefir og det smeltede smøret. Bland til du får en jevn deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i firkanter og smuldre disse opp til smuler. Mål opp ca. 500 gram kakesmuler. Smelt After Eight (dette gjøres raskt i en skål som settes en kort stund i mikrobølgeovn) og bland den smeltede sjokoladen med kakesmulene. Kna dette sammen og juster med mer kakesmuler eller mer smeltet sjokolade til du får en deig som kan formes til kuler. Legg kulene utover et brett og sett de i kjøleskapet i 30 minutter.

Smelt litt av kokesjokoladen. Dypp én og én pinne i smeltet sjokolade og deretter i hver sin kule. Sett brettet tilbake i kjøleskapet i 15 minutter slik at sjokoladen stivner og pinnene fester seg til kulene.

Knus polkagrisene og ha dette på en tallerken. Finn frem et cake pops-stativ, eller lag dine egne «stativ» ved å fylle store glass med sukker.

Smelt resten av kokesjokoladen. Det kan være greit å smelte sjokoladen over vannbad nå slik at den holder seg flytende over en periode. Ta kulene med pinner ut av kjøleskapet og dypp de én om gangen i smeltet sjokolade. Dryss deretter over knuste polkagriser. Sett dem i cake pops-stativ, eller stikk dem ned i glassene med sukker i slik at de står stabilt. Settes i kjøleskapet til sjokoladetrekket stivner. Deretter kan cake popsene legges sammen og oppbevares i en boks i kjøleskapet.

Tips

♥ Jeg har her brukt oppskriften på **Barnas konfektkake** i halv porsjon. Du kan bytte ut 2 dl sjokolademelkpulver med 1 dl kakaopulver. Det går like fint å bruke hvilken som helst annen type myk sjokoladekake.

♥ Cake pops oppbevares kjølig. Siden de er dekket med sjokolade, holder de seg gode i et par uker.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cake-pops-med-sjokolade-og-mint