Spooky 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

Chocolate Sauce:
50 g smør
0,5 dl kremfløte
100 g kokesjokolade
100 g melis

Pynt:
Lollipop-pinner (se tips)
300 g hvit sjokolade (se tips)
svart sukkerskrift (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). Kok opp kremfløte og smør i en liten kjele. Tilsett oppdelt kokesjokolade og melis og rør til sjokoladen har smeltet. Bland sjokoladesausen med kakesmulene.

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 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.

Smelt resten av den hvite sjokoladen i en dyp skål (se tips). Dypp de kalde kulene i sjokoladen. Snurr de litt rundt så overflødig sjokolade renner av. Sett dem tilbake på bakepapiret og la stå kjølig til sjokoladen stivner.

Når sjokoladen har stivnet kan du tegne på munn og øyne.

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 foretrekker korte pinner, fordi det da er lettere å få plass til kakene i kjøleskapet.

Jeg brukte vanlig hvit sjokolade. Mange foretrekker å bruke overtrekkssjokolade fordi den blir litt mer tyntflytende når den smeltes, bruk for eksempel hvite CandyMelts fra Wilton. Dette selges i flere nettbutikker som selger utstyr for kakepynt (blant annet www.kakeboksen.no, se tips under Lenker). Jeg brukte dessuten Black Decorating Gel fra Wilton til å tegne på mine Cake Pops.

"Cake Pops" oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/spooky-cake-pops