Mandarin Cake Balls



Ingredienser

Hvit sjokoladekake:
100 g smør
100 g hvit sjokolade
2 egg
2 dl sukker
1 ss vaniljesukker
3 ss appelsinjuice
2,5 dl hvetemel

Til Cake Balls:
1 liten boks hermetiske mandariner
100 g kremost med mandarinsmak
oransje sjokolade med vaniljesmak
kakestrøssel

Fremgangsmåte

Hvit sjokoladekake:
Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg, sukker og vaniljesukker til tykk eggedosis. Vend i sjokoladesmøret. Bland så i appelsinjuice og til slutt hvetemelet.

Ha deigen i en liten rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 20-25 min. Avkjøl kaken helt.

Cake Balls:
Ta kaken ut av formen og skjær vekk den brune overflaten på kaken så du sitter igjen med kake som er hvit i fargen. Smuldre kaken opp til smuler i en food processor.

Åpne opp boksen med mandariner og sil vekk all saft. Hakk opp omtrent halvparten av mandarinene og ha i sammen med kakesmulene. Tilsett i underkant av halvparten av kremosten. Kjør på full hastighet og se om deigen begynner å samle seg. Synes du den forsatt er tørr, tilsetter du litt mer mandarin og kremost. Fortsett slik litt og litt til du får en kakemasse som er lett til å forme til kuler med hendene. Pass på at du ikke tar for mye så deigen blir for bløt (det er ikke meningen at du skal bruke opp hele boksen mandarin og kremost). Sett kulene i kjøleskapet i et par timer, så de blir helt kalde (evtl. en liten stund i fryseren).

Smelt oransje sjokolade i en dyp skål, kopp eller lignende. Dypp de kalde kakeballene i sjokoladen. La de renne av seg og legg bollene i små minipapirformer. Dryss på litt kakestrøssel før sjokoladen stivner.

Tips

Jeg har her brukt oransje sjokolade med vaniljesmak som heter "Candy melts" fra Wilton. Egner seg supert til "Cake Balls" og "Cake Pops". "Candy melts" fås blant annet kjøpt i nettbutikken www.kakeboksen.no.

De dødskule papirformene med leopardmønster du ser på bildet heter "Margareth" og er av merket "Vestli House", fås blant annet kjøpt i den svenske nettbutikken www.strosselannat.se. Der får du også kjøpt små sukkerperler i forskjellige farger (såkalte "nonpareils").

Oppskriften på sjokoladekaken er egentlig basert på "Hvit konfektkake" på detsoteliv.no, som er en kjempegod bløt kladdekake. Men jeg har her pisket eggedosis som gjør at kaken får mer kakelignende konsistens, som jeg synes passer best til "Cake Balls".

Vil du lage disse som "Cake Pops" i stedet, stikker du lollipop-pinner i kakekulene før du dypper dem i sjokolade (se flere oppskrifter på detsoteliv.no).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mandarin-cake-balls