Det søte liv...

Rosa Vanilje Cake Pops



Ingredienser

♥ 2 eggehviter
♥ 225 g sukker
♥ 0,5 ts vaniljeessens
♥ 60 g mykt smør
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 225 g hvetemel
♥ 1,75 dl melk
♥ rosa konditorfarge (se tips)
- -
♥ 200 g kremost vanilje (se tips)

Pynt:
mørk eller hvit overtrekkssjokolade (se tips)
rosa kakestrøssel eller sukkerblomster

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene til skum (eventuelt sammen med en liten klype salt som gjør skummet ekstra stivt).

Ha så i litt og litt sukker om gangen under fortsatt pisking. Pisk til du får en fyldig, myk marengs. Pisk inn vaniljeessens. Pisk deretter inn mykt smør. Sikt mel og bakepulver og vend godt inn i marengsmassen vekselsvis med melken til du får en jevn og klumpfri kakedeig. Farg deigen rosa med konsentrert konditorfarge (se tips).

Fordel deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakebunnen midt i ovnen ved 175°C i ca 50-60 min, til kaken er gylden på overflaten og gjennomstekt.

La kaken avkjøles i formen. Løsne den så fra formen og dra av bakepapiret. Bruk en stor, skarp kniv og skjær av den stekte skorpen på toppen av kakebunnen slik at den lekre rosafargen på kaken åpenbarer seg.

Smulde opp rosa kake til smuler i en bolle. Bland med kremost vanilje til du får en bløt nok masse som kan formes til kuler.

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.

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. Dryss over kakestrøssel eller fest en sukkerblomst på hver cake pops. Sett kakene i et cake pops-stativ eller lignende til sjokoladen har stivnet (se tips).

Tips

♥ Søte papirsugerør fås kjøpt i mange nettbutikker som selger kakepynteutstyr og i noen store matvarebutikker.

♥ Overtrekkssjokolade blir tynnere i smeltet tilstand enn vanlig sjokolade og stivner enda bedre. Overtrekkssjokolade egner seg derfor veldig godt til å bruke når du lager Cake Pops. Du får kjøpt overtrekkssjokolade i mange nettbutikker som selger kakepynteutstyr (se etter overtrekkssjokolade eller "candy melts"). Bruker du vanlig kokesjokolade eller hvit sjokolade som du kjøper i matbutikker, lønner det seg å smelte sjokoladen sammen med en liten bit delfiafett for å gjøre sjokoladen litt mer flytende.

♥ Rosa konditorfarge fås også kjøpt i mange nettbutikker som selger kakepynteutstyr, samt i flere kjøkkenutstyrsbutikker.

♥ Etter du har dyppet Cake Pops i smeltet sjokolade, må du ha et sted å sette dem fra deg til sjokoladetrekket stivner. Praktisk Cake Pops stativ får du kjøpt i nettbutikker, se for eksempel dette som selges av Kakebua. Et alternativ er å bruke store glass som du fyller opp med sukker, og som du kan stikke Cake Pops inni. Etter at sjokoladen har stivnet, kan du legge Cake Pops ved siden av hverandre i en boks som oppbevares i kjøleskapet.

♥ Jeg har her blandet kakesmulene med kremost vanilje fra Tine. En nydelig, luftig kremost som er såpass søt, at du ikke trenger å tilsette melis. Bruker du vanlig kremsot i stedet, bør du smake deg til med litt ekstra vaniljesukker og melis (bruk ca 100 g kremost og 50 g melis til 150 g rosa kakesmuler).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rosa-vanilje-cake-pops