Cake Pops med sjokolade og rom (Punsjeboller på pinne)



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:
♥ 200 g kokesjokolade
♥ 2 ss rom (eller vann tilsatt romessens)

Pynt:
♥ 300 g kokesjokolade
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Sjokoladekake:
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.

Cake Pops:
Smuldre kaken opp til smuler. Mål opp ca. 500 gram kakesmuler. Smelt kokesjokoladen (dette gjøres raskt i en skål som settes en kort stund i mikrobølgeovn). Bland den smeltede sjokoladen og rom med kakesmulene (se tips). Kna dette sammen og juster med mer kakesmuler eller mer smeltet sjokolade (eller rom □□) 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.

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 kakestrøssel. Sett kakene 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://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cake-pops-med-sjokolade-og-rom-punsjeboller-pa-pinne