

Recept på cake pops



INGREDIENSER (ca 20 st):

200 g sockerkaka (färdig eller gör själv)

100 g cream cheese

250 g vit choklad

Ca 20 papperspinnar (papperssugrör / klubbpinnar / grillpinnar / plastpinnar)

GÖR SÅ HÄR:

Smula sönder sockerkakan i en skål och tillsätt cream cheese. Blanda väl tills smeten är lätt att forma. Testa att rulla en boll, den ska inte vara för kladdig och inte heller för torr så det blir sprickor i den. När smeten är jämn och fin, rulla till små bollar och ställ in i kylan. Smält chokladen över ett vattenbad. Ta fram papperspinnarna och kakbollarna. Doppa änden på pinnarna i chokladen och tryck sedan ner i bollarna så "limmas" de fast på pinnarna och risken för att glida av pinnen vid senare steg minskas. Ställ in dem i kylan 5 min och ta sedan ut några åt gången och doppa i chokladen. Dekorera med strössel eller sockerblomma. Knyt en liten rosett av ett smalt sidenband runt pinnen.

Cake pops går att variera i mängder, man kan använda sig av alla typer av kakor, färger eller varför inte tillsätta frukt/bärpuré i smeten för lite extra smak.

HÄR HITTAR DU PINNAR: www.kakburken.se, www.bagarenochkocken.se, www.strosselannat.se, www.klaraform.se, www.bakadekorera.se