

Chocolate Cake Pops

Recept på hemgjorda Cake Pops som passar lika bra till barnkalaset som till Halloween.

45 styck



Lite träning krävs

up to 90 Min.



Ingredienser:

Chocolate Cake Pops:

- 550 g chokladkaka (tex. brownie eller sockerkaka)
- 125 ml apelsinjuice
- 145 g russin (hackade)
- 65 g Kokos
- 0,6 dl kondenserad mjölk
- 2 msk kakao
- 250 g chokladknappar (eller vanlig bakchoklad)
- cirka 125 g Dr Oetker valfritt strössel (tex. Mix strössel)
- 4 Förp. Dr. Oetker Sugar eyes



Du behöver även 45 st cake pops pinnar och en stor bit frigolit (att sätta din cake pops i).

Mixa samman hackade russin och apelsinjuice och ställ åt sidan.

Bryt chokladkakan i små bitar och mixa i matberedare till fina smulor. Tillsätt russinblandningen, kokos, kondenserad mjölk och kakao och rör samman.

Klä en bakform med bakplåtspapper. Tryck ut massan mellan två ark bakplåtspapper till den är ca 1 cm tjock. Lägg över i bakformen. Täck över lite löst med plastfolie och ställ i frysen en timme så att massan stelnar.

Häll chokladknapparna i en värmetålig skål över en kastrull halvfyllt med sjudande vatten. Rör med en metallsked tills chokladen är helt smält.

Ta ut den utkavlade kakmassan från frysen. Tryck ut 5 cm stora rundlar med en kakstans. Placera varje rundel på en cake pop pinne.

Doppa varsamt varje cake pop i den smälta chokladen och skaka av eventuell överflöd choklad. Strösslå toppen av cake popsen med strössel och fäst ett sockeröga på mitten av cake popen.

Placera cake popsen i en bit frigolit för ett upprätt stöd. Låt stå i ca 30 minuter så att chokladen stelnar.

