

Kaktus-cakepops

Recept på söta små cakepops i form av kaktusar. Tips! Chokladsockerkakan går att byta ut mot vanlig sockerkaka eller köp färdig sockerkaka, chokladsockerkaka eller brownie. Sockerkakan går bra att baka dagen innan servering. Förvara i påse och rumstemperatur.

24 styck



Lite träning krävs

● ● ● up to 180 Min.



- 1 Sätt ugnen på 175 grader. Smöra och bröa en rund springform (ca 22 cm). Vispa socker och ägg luftigt med elvisp.
- 2 Smält smöret och blanda med mjölken och vaniljarom. Blanda alla torra ingredienser i en separat stor skål. Tillsätt äggsmeten och smörmjölken till det torra och rör ihop det hastigt.
- 3 Håll smeten i den förberedda springformen och baka i nedre delen av ugnen i ca 45 min. Se att den är klar med provsticka innan du lyfter den ur ugnen. Provstickan ska komma upp torr.
- 4 Låt kakan svalna något innan den tas ur formen och får svalna helt under bakduk på galler.
- 5 **Chokladganache:**
Hacka chokladen i små bitar. Låt grädden koka upp, dra kastrullen från värmen och tillsätt den hackade chokladen och smöret. Rör tills allt är smält.

Ingredienser:

Chokladsockerkaka:

2 dl strösocker
3 st ägg
50 g smör
1,5 dl mjölk
3 krm Dr. Oetker Vaniljarom
3 dl vetemjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1,5 msk kakao

Chokladganache:

300 g mjölkchoklad hackad
1,5 dl vispgrädde
50 g smör

Dekoration:

350 g vit choklad hackad
1 - 2 tsk rapsolja kallpressad (eventuellt)
cirka 1 - 1,5 tsk Dr. Oetker Hushållsfärg grön
cirka 0,5 - 1 krm Dr. Oetker Hushållsfärg svart
Kristyr vit
cirka 2 - 3 msk Dr. Oetker Dekorationshjärtan (eller annan valfri dekoration) och 24 st cakepopspinnar



- 6 Smula chokladsockerkakan smått i en stor bunke och blanda tillsammans med ganachen till en smet som går att forma. Skapa kaktusformer med en, två eller utan armar. Ställ in i kylskåpet ca 1 h.
- 7 Smält 50g av den vita chokladen i ett vattenbad. Vit choklad är värmekänslig så koka upp vatten i en kastrull, dra kastrullen från värmen och sätt därefter en skål ovan kastrullen med hackad vit choklad i. Rör tills det smält.
- 8 Doppa cake pops-pinnar i den vita chokladen och tryck in i nederdelen av kaktusarna, ca 1,5-2 cm. Ställ sedan kaktusarna kallt igen ca 30 min.
- 9 Smält resterande 300 g vit choklad på samma sätt som ovan, och färgsätt med grön hushållsfärg tills en mild grön ton uppnås. Skulle den vita chokladen bli för trögflytande, tillsätt lite kallpressad rapsolja för att få den mer lättarbetad.
- 10 Pensla sedan kaktusarna med vitchoklad, dra penseln från botten till toppen för att få en fin struktur. Ställ återigen in i kylan ca 30 min.
- 11 Dekorera kaktus cakepopsen genom att måla taggar av svart hushållsfärg, och fästa dekorationsblommor med hjälp av kristyr. Serveras helst något kylda!

