



Fargerike cake pops

om 12 stykker



Enkel

up to 40 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

om 12 lollipop-pinner
350 g lys kakebunner
3 ss appelsinjuice

Pynt:

150 g hvit sjokolade
Dr. Oetker Prinsesse Lillifee
Strøssel

- 1 Skjær opp kakebunnen i grove biter, smuldre deretter opp kaken i en bakebolle. Tilsett appelsinjuice, og bland med en mikser først på lav hastighet, deretter på middels hastighet til juicen har fordelt seg i hele massen. Form 12 like store kuler med hendene.
- 2 Smelt sjokoladen, dypp lollipop-pinnene 2 cm ned i sjokoladen, og sett dem deretter godt inn i kulene. Sett cake pops'ene i en oasis eller annen egnet holder i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet, ellers kan kakene løsne fra pinnene.
- 3 Så kan hele kulen dyppes i den smeltede sjokoladen, la overflødig sjokolade renne av. Dekorér med Prinsesse Lillifee-strøssel med en gang, før sjokoladen stivner.

