



Neon Cakepops

12 - 14 stykker



Enkel

● ● up to 120 Min.



Ingredienser:

Kakedeig:

185 g mykt smør
185 g sukker
3 egg str. M/L
275 g hvetemel
1 ts Dr. Oetker Bakepulver
2 ts sitronsaft

Vaniljesmørkrem:

100 g melis
100 g mykt smør
1 ts vaniljearoma

Dekor:

400 g hvit sjokolade
Dr. Oetker Neon Mix
12 - 14 lollipop-pinner

- 1 Sett stekeovnen på 140° C varmluft eller 160° C over- og undervarme. Smør en kakeform, ca 11 x 22 cm.

- 2 **Kakedeig:**

Pisk smør og sukker lett og luftig. Tilsett ett og ett egg om gangen sammen med en spiseskje hvetemel, og pisk det godt sammen. Sikt i resten av hvetemelet og bakepulveret og rør det godt sammen. Rør inn sitronsaften. Hell deigen i kakeformen og stek den i 40-50 minutter, til den er fast.

Ta kaken ut av formen og avkjøl den på en kakerist. Skjær av kantene på den avkjølte kaken og smuldre den opp til smuler.

- 3 **Vaniljesmørkrem:**

Rør sammen melis, smør og vaniljearoma til en myk masse. Bland i smulene til blandingen får den rette konsistens. (Slik at man kan rule kuler som henger sammen.) Rull 12-14 kuler av blandingen, legg dem på et fat med bakepapir og dekk med plastfolie. La dem stå kjølig i ca. 30 minutter.





④ Pynt:

Smelt den hvite sjokoladen over vannbad. Dypp hver pinne ca 2 cm ned i den smeltede sjokoladen og trykk den forsiktig inn i midten på en avkjølt kakekule.

Dypp og dekk hele kakekulen i den smeltede sjokoladen og rull den deretter i neonstrøssel. Sett pinnene i et glass og la dem stivne.

