



Cakepops met blauwe muisjes

16 stuks



Wat bakervaring gewenst

● up to 80 Min.



Ingrediënten:

Voor de cakepops:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
2 eieren
100 g margarine
100 ml melk
125 g MonChou
Dr. Oetker Kleurstoffen (blauw)
200 g witte chocolade
blauw met witte muisjes

Extra nodig:

1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
mixer met garden
steelpan
beslagkom
eierdoos (16 holletjes) met huishoudfolie of een bord met een bakpapiertje erop
lolly-/cakepopstokjes

1 Bereidingswijze Cakepops:

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster. Haal de cupcakes uit de vormpjes en verkruimel ze in een grote kom.



Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 160 °C
Opstijftijd: 30 Minuten

2 Voeg de Mon Chou toe en voeg enkele druppels blauwe kleurstof toe om het mengsel mooi blauw te kleuren. Kneed het geheel goed door de kruimels.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 3 Rol kleine bolletjes van ongeveer 3 cm doorsnede van het mengsel (circa 16 bolletjes). Leg de bolletjes in de eierdoos (bedekt met huishoudfolie) of op een bord (met bakpapier) en zet ze 30 minuten in de koelkast of 10 minuten in de vriezer.



- 4 Smelt de witte chocolade au-bain-marie in een schaaltje. Zorg ervoor dat het schaaltje diep genoeg is om de cakepops in onder te dompelen.
- 5 Doe de muisjes in een ruime schaal en leg de lollystokjes klaar. Haal de cakebolletjes uit de koelkast of vriezer. Doop 1 cm van het lollystokje in de gesmolten witte chocolade. Prik het cakebolletje op het stokje. Doordat het cakebolletje nog koud is, stolt de chocolade snel en zit het stokje goed vast in het cakebolletje. Doe dit met alle cakebolletjes en laat ze een kwartier staan in een eierdoos of op een bord om uit te harden.
- 6 Zorg dat de witte chocolade vloeibaar genoeg blijft door het schaaltje bijv. in een bodem heet water te laten staan. Doop het cakebolletje in zijn geheel in de witte chocolade. Draai het cakebolletje voorzichtig rond met het stokje voorzichtig tikkend op de rand van de kom. Daardoor gaat het overtollige chocolade eraf en voorkom je eventuele druipers. Doe dit met alle bolletjes.
- 7 Strooi blauwe muisjes over de cakepop en dip daarna de cakepop in de blauwe muisjes om de laatste stukjes op te vullen. Zet de cakepop in een glas om uit te harden. Doe dit met alle bolletjes. Voor meer stevigheid en ter decoratie kun je het glas eventueel vullen met blauwe muisjes of decoratiezand.

Tips van de Consumentenservice

- Je kunt Cakepops Blauwe muisjes ook een kant-en-klare cake uit de supermarkt gebruiken. Voor een cake van 450 g heb je 100 g (1 pakje) MonChou nodig. Verkrummel de cake in een kom en voeg de kleurstof en MonChou aan de kruimels toe. Kneed dit tot een egale deegbal en volg het recept.
- Voor een meisjes cakepops gebruik je roze en witte muisjes en kleur je de cakeruimels met een rode kleurstofstift.

