



Champagne Cakepops

ongeveer 10 - 12 stuks



Voor ervaren bakkers

up to 60 Min.



Ingrediënten:

:

Glas gevuld met suiker/rijst of een piepschuimblok
Mixer met gardes
Cupcake vormpjes
Cakepopstokjes

voor de cakepops:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g margarine
2 eieren (m, kamertemperatuur)

voor decoratie:

1 pak MonChou
1 beker Dr. Oetker Choco Dip wit
1 potje Suikerparels

1 Cupcakes bakken:

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze goed afkoelen. (of bak een cake van ca. 400 g)

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 170 °C

Inclusief Midden

Baktijd: ongeveer 22 Minuten

2 Kegelvormpjes rollen:

Weeg daarna de cupcakes af tot 400 g. Verkrummel de cake of cupcakes. Voeg de Mon Chou toe aan de kruimels en kneed het door elkaar tot een smeelige massa ontstaat waarvan je een grote bal kunt maken. Rol uit deze massa kleine bolletjes, druk ze goed aan tot stevige bolletjes. Rol de bolletjes dan aan één kant zodat er kegelvormpjes ontstaan. Zorg ervoor dat de dunne kant wel bol genoeg blijft, zodat straks het cakepopstokje er nog in past. Als alle bolletjes gerold zijn tot kegeltjes, zet je ze in de koelkast voor 10 minuten.



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



3 Champagne cakepops maken:

Ondertussen verwarm je de Choco Dip (zie verpakking). Haal de cakepop kegeltjes uit de koelkast en doop een stokje tot ongeveer een cm in de gesmolten Choco Dip. Duw het stokje voorzichtig, in het smalle gedeelte, aan de onderkant van het kegeltje. Doe dit bij alle cakepop kegeltjes. En zet de cakepops dan weer voor 10 minuten in de koelkast. Warm de Choco Dip weer even op. Haal na 10 minuten de cakepops weer uit de koelkast en doop nu voorzichtig de cakepops één voor één in de Choco Dip. Laat rustig uitlekken en zet ze in een glas gevuld met suiker of prik ze in een piepschuimblok. Zo kunnen de cakepops rustig drogen. Omdat ze net uit de koelkast komen, zal je zien dat de choco snel droogt.

4 Cakepops decoreren met suikerparels:

Smeer de cakepops rondom in met een laagje eetbare lijm en doop ze in de witte korreltjes. Op sommige plekjes krijg je nu kleine ophopingen van witte korreltjes en andere gedeeltes blijven juist leeg. Dit komt doordat de lijm niet gelijkmatig bindt en dit is ook de bedoeling.

