



Valentine Cake Pops

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **20**

Skippa blommorna i år och bjud din älskling på en liten cake pops-bukett på Alla hjärtans dag.

Cake pops är enkelt och roligt att göra men det krävs lite pill. Om du gillar att pyssla och dekorera så är cake pops perfekt för dig!

Inför Alla hjärtans dag blir det självklart hjärtformade små cake pops. Du kan använda din favoritkaka oavsett om det är sockerkaka, chokladkaka eller något annat. Det enda som är viktigt är att den har ungefär samma konsistens som en sockerkaka. Här har du recept på några olika som funkar bra.

KLASSISK SOCKERKAKA

APELSINKAKA

CHOKLADKAKA PS. Använd bara receptet till kakan och skippa frosting.



INGREDIENSER

- 1 stycken valfri kaka
- 1 paket färskost av philadelphiatyp (150 g)
- 250-350 gram blockchoklad
- strössel
- grillpinnar/pinnar till cake pops



GÖR SÅ HÄR

- 1** Mixa den kaka som du valt tillsammans med färskosten. Ställ in blandningen i kylan en stund så att den blir lite fastare.
- 2** Ta ut ur kylan och börja forma små hjärtan. Om du tycker att det är svårt att få till fina hjärtan på fri hand så kan du använda en liten hjärtformad pepparkaksform. Olja insidan av formen och fyll sedan med kaka ända upp till kanten och tryck till. Plocka ut hjärtat ur formen och fixa till så att kanterna blir lite mjukare. Försök att få ytan så jämn och fin som möjligt, då blir det ett bättre slutresultat.
- 3** Trä upp hjärtanen på pinnar och lägg in i frysen tills de stelnat ordentligt. Medan du väntar på att kakorna stelnar kan du passa på att göra iordning någon slags ställning för pinnarna efter de blivit chokladdoppade. Det absolut bästa är om du har en bit frigolit hemma, annars funkar det med några glas fyllda med ris.
- 4** Smält sedan chokladen över vattenbad. Plocka fram dina cake pops ur frysen och doppa i chokladen, det är viktigt att den är riktigt rinnande så att den täcker bra. När du har doppat din cake pop så trycker du ned pinnen i frigoliten eller ställer den i riset. Upprepa detta för alla cake pops. Ställ sedan in alla i kylan tills chokladen har stelnat.
- 5** Smält på nytt den choklad som blev över och tillsätt om nödvändigt lite mer. Fyll en spritpåse med chokladen. Välj den minsta runda spritstylen du kan hitta och om du inte har en spritstyll så klipper du ett pyttelitet hål i påsen.
- 6** Lägg din cake pops på ett plant underlag och spritsa ett hjärta strax innanför kanterna. Strössla sedan med fint strössel över hjärtat. Upprepa för alla cake pops. Vänd dem upp och ned lite försiktigt så att det värsta överskottet av strössel försvinner. Ställ sedan svalt. Dina fina cake pops är nu färdiga!