



HOF VAN SAKSEN

Cakepops

**Bolletjes cake op een stokje;
zo maak je je eigen supertrendy cake lollies!**

Wat heb je nodig?

Ingrediënten

- 250 gram gewone cake naar keuze: vanilla, chocolade, citroen of een andere smaak
- 20 gram roomkaas of botercrème
- 500 gram witte chocolade
- Decoratie: leuke strooisels zoals bijvoorbeeld discodip of hagelslag

Gereedschap

- Bakplaat
- Bakpapier
- Beslagkommen
- Lollystokjes

Hoe maak je ze?

1. Verkruiemel de cake in een beslagkom.
2. Meng met een vork of met je handen de roomkaas of botercrème door de cakekruiemels.
3. Verdeel daarna het deeg in 10 gelijke stukjes.
4. Rol het deeg tussen je handen tot je een balletje krijgt.
5. Druk de lollystokjes voorzichtig in het deeg, ongeveer tot de helft.
6. Zet de cakepops 20 minuten in de vriezer.
7. Breek de chocolade in kleine stukjes en smelt het in de magnetron voor 15 tot 20 seconden. Als de chocolade nog niet goed gesmolten is, doe het dan opnieuw in de magnetron. Wel even goed roeren tussendoor! Let op dat de chocolade niet te warm wordt, anders ontstaan er korreltjes in de chocolade.
8. Giet de gesmolten chocolade in een beker of in een glas.
9. Haal de cakepops uit de vriezer en dompel ze om en om in de chocolade. Leg ze daarna op een bakplaat bedekt met bakpapier.
10. Strooi de leuke decoraties over de cakepops voordat de chocolade gaat stollen.



Eet smakelijk!