

Kerstboom van cakepops

1 portie



enige ervaring gewenst

● ● tot 120 Min.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

500 cake (restjes)
50 g boter
75 g smeerkaas dubbel room (min. 60% vet)
1 koffiel. kaneel
poedersuiker
6 g geraspte sinaasappelschil

Decoratie:

300 g Witte chocolade couverture
voedingskleurstoffen - groen
suikerparels - chocoladeparels en
chocolade sneeuwvlokjes

1 Cakepops:

Maal voor de cakepops de cake, het brood, de koekjes of andere restjes fijn in een blender. Meng de boter, smeerkaas, kaneel en sinaasappelrasp erdoor. Voeg naar smaak een beetje bloedsuiker toe als je dat wilt.

2 Draai nu 19 balletjes van gelijke grootte. Steek in elk balletje een houten prikker en vries ze minstens 3 uur in.

3 Voor het glazuur:

Snij de couverture in fijne stukjes en laat ze smelten in een kom (au bain-marie). Meng de groene voedingskleurstof erdoor. Dompel de cakepops in de couverture, laat de overtollige chocolade eraf druipen en leg ze op bakpapier. Haal de houten prikkers eruit en laat de balletjes opstijven. Doe nu de overgebleven couverture in een spuitzak.

4 Decoratie:

Stapel de cakepops op een taartkarton om een kerstboom te vormen (van onder naar boven: 7 cakepops, 7 cakepops, 4 cakepops, 1 cakepop). Plak alle balletjes aan elkaar en vul eventuele gaten op met de gesmolten couverture. Kleef er vervolgens de chocolade- en suikerbolletjes op. Werk af met een sneeuwvlok als ster op de cakepopkerstboom.



Dr. Oetker n.v

Tip from the Test Kitchen

- Eet de kerstboom van cakepops binnen twee dagen op. Als je hem langer laat staan, zal de couverture op de cakepops beginnen te barsten. Gebruik de overgebleven couverture voor chocoladetaarten, blondies enz.

