

Pompoen - cakepops

15 cakepops



enige ervaring gewenst

● tot 60 Min.

**Ingrediënten:****Voor de cakepops:**

1 bereiding voor Dr. Oetker Cake
175 g zachte boter
4 eieren
400 g verse kaas

Voor de decoratie:

Cakepopstokjes
400 g witte chocolade
Dr. Oetker Rolfondant wit
1 verpakking Dr. Oetker
Kleurstoffen

1 Cakepops:

Maak de Dr. Oetker Bereiding voor Cake Natuur klaar zoals aangegeven op de verpakking. Laat de cake 40 minuten afkoelen. Neem een grote mengkom en verkruimel hierin de cake. Voeg de verse kaas toe en kneed alles tot een homogeen geheel.

Elektrische oven: 180 °C**Heteluchtoven: 160 °C****Baktijd: 50 minuten**

2 Neem telkens wat deeg in de palm van je hand en rol een bolletje van ongeveer 3 cm diameter. Herhaal deze beweging tot het deeg helemaal opgebruikt is.

3 Verwarm de witte chocolade au bain marie. Dip de topjes van de cakepopstokjes lichtjes in de gesmolten chocolade en duw deze één voor één in een cakepopbolletje om de stokjes goed vast te zetten.

4 Decoratie:

Rol een lapje groene Dr. Oetker Rolfondant uit voor de steeltjes en de blaadjes. Draai de blaadjes rond een houten stokje om deze te krullen. Rol kleine bolletjes voor de ogen en gekke vormpjes voor de mondjjes. Alles ligt nu klaar om de pompoentjes te versieren.

- 5 Voeg vervolgens gele en rode kleurstof toe aan de gesmolten witte chocolade, tot je een mooi oranje resultaat bekomt. Bedek hiermee één voor één de cakepops door ze in de vloeibare substantie rond te draaien. Plaats ze vervolgens rechtop in een tas bijvoorbeeld. Zorg ervoor dat de gesmolten chocolade nog niet volledig hard geworden is alvorens verder te gaan. Je kan de pompoentjes nu aankleden met blaadjes, steeltjes en gezichtjes.

Tip from the Test Kitchen

- Presenteer de pompoentjes samen in een leuke Halloween-vaas, die je vult met zwarte rijst. Zet je eigen Halloween-boeket op tafel, succes verzekerd!