

**Cakepops – øyne med hvit
sjokolade og lemoncurd**



Jeg vet at Halloween er over og at dette innlegget kommer farlig sent. ELLER veldig tidlig. ☐ Sannheten er uansett at disse cake popsene kan (i tillegg til å være veldig gode) pyntes med hva som helst (jeg ser for meg rooosa kakestrø) og egner seg dermed til både bursdager og kakebord.

Eye candy:

(ca 24 stk)

Til selve deigen:

165 g smør, smeltet og avkjølt

2 egg

2 dl sukker

3,75 dl hvetemel

1,5 ts vaniljesukker

1,5 ts bakepulver

Fyll:

2-3 ss Philadelphia ost

3 ss lemoncurd

ca 250 g hvit sjokolade i biter

nonstop

rød konditorfarge (jeg brukte den fra dr. Oetker på tube

evt en mørkfarge til pupiller, jeg blandet rød og grønn

plastgafler, grillspyd eller lignende

Sett ovnen på 225 grader. Ha 12 papirformer i et muffinsbrett.

Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker i en bolle. I en annen bolle, pisk egg og sukker til luftig eggedosis og rør raskt inn det avkjølte smøret. Vend så melblandingen inn i eggedosisen, ikke rør mer enn nødvendig for at alt skal blandes. Vend til slutt inn blåbær. Fordel røren i papirformene og stek midt i ovnen i 12-14 minutter. Kakene er ferdige når de er gyldne på toppen.

Smuldre de avkjølte muffinsene til smuler i en bolle. Rør inn lemoncurd og Philadelphia til smulene får en konsistens du kan trille til kuler. Legg de ferdig formede kulene i fryseren i en plastpose ca en time (da er det lettere å dyppe dem i sjokolade). Finn frem nonstop. Brekk den hvite sjokoladen i like store biter og legg 100 g av gangen i en kopp som tåler mikrobølgeovn. Sett koppen i mikroen på full styrke i ca ett minutt. Ta ut og rør rundt. Hvis sjokoladen ikke er smeltet, så ha den i mikroen litt til og rør igjen. Men bare noen sekunder av gangen. Hvis sjokoladen er for rennende/varm kan du tilsette litt usmeltet sjokolade og røre. Stikk plastgaffel i de frosne kulene og bruk en skje til å helle sjokolade over kulene til det dekker. Fest nonstop umiddelbart før sjokoladen stivner. Bruk en tannpirker e.l. til å male blodårer og pupiller på øynene. Nyt ØYEblikket. ☐

