

**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. ☐



Superenkle Oreo cakepops!



Det er den nest siste dagen i året og jeg kjenner litt på det.

Du vet, jeg oppsummerer, gleder og gruer. Er det ikke litt sånn på denne tiden når et nytt år truer?

En balanse mellom fest og forsetter? Og litt fyrverkeri.
Eller egentlig.

Er ikke hele livet mitt omtrent sånn? Litt glede, litt jobb, litt off and on.

En hårfin balanse, men jeg vet jeg må ha det.
Dét og sjokolade.

(Til dere som ikke har vært her før, så har jeg aldri innlegg på rim. Men en gang måtte jo bli den første. Og siste? Hvis det kan trøste. (Somebody stop me;))

Oreo cakepops fireworks style:

(12-14 avhengig av størrelse)

1 pakke oreokjeks (ca 14 stk)

1 pakke Tine kremost naturell (125 g)

ca 100 g hvit sjokolade til å dyppe, bruk evt mørk eller 50-50 strøssel etter ønske

sugerør eller pinner



Disse enkle cakepopsene lager du ved å begynne med å knuse kjeks til smuler i en food prosessor. Ha smuler i en bolle og rør inn kremost til du har en deig. Form kuler med hendene som du setter på pinner. Legg på et matpapirkledd brett eller i en boks. Sett kulene i fryseren i minst 30 minutter eller lenger. Hakk sjokolade og smelt i mikroen. (Dette gjør du ved å kjøre på full guffe i 30 sekunder, røre om og kjøre i mikro i 20 sekunder, røre om og slik fortsetter du til sjokoladen er smeltet).

Ta kulene ut av fryseren og dypp i sjokolade. Prøv å få et jevnt lag. Strø over strøssel umiddelbart før sjokoladen

stivner. Oppbevar kjølig til de skal spises. Kulene holder seg i ca en uke. Supre til fest eller barnebursdag. Og i morgen!

Godt nyttår, kjære alle sammen! Og takk for det gamle. <3



