

Cake Pop Recept till Nordic Ware Cake Pop Form

Instruktioner till alla recept:

Det är viktigt att smörja formen ordentligt på båda sidor. Använd rumsvarmt smör för bästa resultat. Se till att smörja nedre delen extra noga kring kanterna så att kakorna lossnar lätt. Det är lättare att få ut de två klamporna om man bara sticker in dem till ungefär hälften innan man ställer in formen i ugnen. Grädda kakorna 14-15 minuter enligt receptet. Ta ut formen ur ugnen och låt den vila med locket på ett par minuter. Lyft sedan försiktigt bort locket. Kakorna får en fastare yta om de får kallna på galler och en mjukare yta om locket läggs på igen mest kakorna kallnar.

Recepten är gjorda för att kunna göra 2, 3 eller 4 x recepten och få flera cake pops. Kom bara ihåg att diska formen och smörja den mellan gångerna. Tips för garnering finns efter sista receptet.

Mandelmassa Cake Pops – 12 stycken

50 gram rumsvarmt smör

50 gram strösocker (drygt ½ dl)

1 ägg

50 gram mandelmjöl eller motsvarande mängd finmalda skållad mandel

50 gram grovriven mandelmassa

50 gram vetemjöl (knappt 1 dl)

¼ tsk salt

Eventuellt ½ tsk vaniljpulver (eller vaniljsocker)

Rör ihop smör och socker och vispa sedan i ägget tills massan är ordentligt blandad. Rör i mandelmjöl, vetemjöl, mandelmassa och salt samt eventuellt vaniljpulver och blanda väl. Fördela smeten mellan de 12 fördjupningar i formen. Sätt på locket och grädda 14-15 minuter i 165 grader Celsius.

Choklad Cake Pops – 12 stycken

50 gram, mörk choklad, smält och avsvalnad

50 gram smör

75 gram strösocker (drygt ¾ dl)

1 ägg

4 tsk tjock grädde

2 msk kakaopulver

60 gram vetemjöl (drygt 1 dl)

¼ tsk salt

Rör ihop smör och socker och vispa sedan i ägget tills massan är ordentligt blandad. Rör i den smälta chokladen och vispa sedan i ägget och grädden. Blanda ihop

vetemjöl, kakaopulver och salt i en separat skål och rör sedan ner blandningen i smeten. Fördela smeten mellan de 12 fördjupningar i formen. Sätt på locket och grädda 14-15 minuter i 165 grader Celsius.

Choklad Muskovado Cake Pops – 12 stycken

Följ receptet på Choklad Cake Pops men byt ut strösocker mot motsvarande mängd mörk muskovadosocker.

Vanilj Cake Pops – 12 stycken

60 gram smör

100 gram strösocker (1 dl plus 1 msk)

1 ägg

100 gram vetemjöl (2 dl minus 1 msk)

½ tsk vaniljpulver (eller vaniljsocker)

¼ tsk salt

2 msk mjölk (prova att ersätta mjölken med Calvados eller konjak).

Rör ihop smör och strösocker och vispa sedan i ägget. Tillsätt därefter vetemjöl, vaniljpulver, salt samt mjölk eller ersättning. Fördela smeten i de 12 fördjupningar i formen.

Grädda ca 14-15 minuter i 165 grader Celsius.

Förslag till garnering:

Smält vit-, mjölk- eller mörkchoklad i vattenbad. Anpassa mängd efter antal cake pops som skall dekoreras. För att dekorera cake pops – doppa toppen på en pinne av papp eller trä i choklad och stick ner den i kakan. Låt chokladen stelna och doppa sedan kakan i choklad. Detta gör att pinnen sitter fast.

Låt chokladen rinna av och ställ kakorna upp och ner på ett smör papper för att stelna. Dekorera mera genom att rulla kakan i kakaonibs, flisad choklad, hackade nötter eller strössel. Ett annat sätt är att låta chokladen stelna för att sedan spritsa på lite mer choklad.

Det är även fint att glasera kakorna med t ex en Philadelphiaostglasyr och garnera med choklad, nötter eller strössel.

Prova också att göra "cake balls" genom att bara doppa den runda kakan i choklad eller glasyr, garnera den och låt den stelna. Sätt fast kakan på en gaffel för att lätt kunna doppa den i choklad eller en tunn glasyr.