

Cake Pops | mums.nu Recept helt enkelt!

<http://www.mums.nu/index.php/cake-pops/>

November 17, 2011

Försvinnande goda Cake Pops gjorda av Ballerina Kladdkaka



Det här behöver du...

2 paket Ballerina kladdkaka eller Oreo cookies
50-100 g philadelphiaost
200 g vit choklad eller mjölkchoklad
Grillpinnar att sätta dom på

Gör så här...

1. Kör kexen i en matberedare tills de är smulor.

2. Tillsätt

Philadelphiaosten. Börja med 50 gr, blanda och känn på degen. Den ska vara mjuk och gå att rulla till bollar.

3. Rulla degen till bollar i den storlek du önskar! Lägg dom sedan i kylskåpet i en timme.

4. Smält chokladen i vattenbad tills den är rinnande. Ta ut bollarna från kylskåpet, doppa pinnen i lite smält choklad och tryck sedan in den i chokladbollen. (Pinnen sitter bättre.)

5. Doppa sedan bollen i chokladen. Jag använde ett högt glas fyllt med socker som jag sedan stack ned pinnarna i för att låta bollarna stelna. Det går även att ställa dom på ett fat med pinnen uppåt.

6. Dekorering av bollarna kan göras i det oändliga. Strössel, riven choklad, kokos eller så inget alls!

Förvara cake popsen väl kylda.

Lycka till!