Cake popsicles red velvet

Ingrediënten

65 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
100 g (gram) Witte basterdsuiker
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
1 snufje(s) Zout
1 Stuk(s) Ei
100 g (gram) Bloem
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
85 ml Karnemelk
Rode kleurstof
5 g (gram) Cacaopoeder
75 g (gram) MonChou®
300 g (gram) Witte chocolade
Sprinkles

Keukenspullen

Mixer met gardes
Cakevorm
Silikomart Ijsvorm - mini
Houten stokjes
Pan en vuurvaste kom

1. Cake bereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Vet het cakeblik in met boter of bakspray. Bestrooi het cakeblik met een klein beetje bloem.

Doe de **karnemelk (85 ml)**, **cacao (5 g)** en de **kleurstof** in een schaaltje en mix deze door elkaar. Voeg extra kleurstof toe wanneer het mengsel niet rood genoeg is. Zet dit even apart.

Mix de **roomboter (65 g)**, **basterdsuiker (100 g)**, het **vanille aroma (1 tl)** en het **zout (snufje)** tot een romige massa. Voeg het **ei** toe en mix tot het ei is opgenomen in het beslag. Meng vervolgens het cacaomengsel door het beslag. Spatel als laatste de bloem en bakpoeder door het beslag.

Giet het beslag in het cakeblik.

Bak de cake in 25 tot 35 minuten gaar. Laat de cake vervolgens volledig afkoelen op een rooster.

2. Cake popsicles maken

Verkruimel de red velvet cake in een kom. Voeg de **roomkaas (75 g)** toe en meng alles goed door elkaar.

Neem de Silikomart ijsvorm en duw het mengsel in de vorm. Maak de bovenkant mooi glad.

Steek als laatste de stokjes in de vormpjes. Leg de vorm een uur in de vriezer. Druk de cakesicles uit de vorm en leg deze terug in de vriezer. Maak nogmaals 4 cakesicles en vries deze in.

3. Cake popsicles decoreren

Smelt de **witte chocolade (300 g)** au bain-marie. Doe dit door de chocolade in een vuurvaste kom boven een pan met heet water te hangen. Giet de chocolade in een hoog glas of hoge mok. Zet dit glas in een kom met warm water. Zo wordt de chocolade niet te dik.

Leg een stukje bakpapier klaar waar de cakeslices op kunnen uitharden.

Neem de cakeslices uit de vriezer. Doop de cakeslices in de witte chocolade.

Trek met de overige chocolade strepen over de cakeslices. Doe dit met een lepel of een spuitzakje. Versier de cakeslices daarna met de **sprinkles**.

Laat de cakeslices eventueel uitharden in de koelkast.

> Meer bakken?
> Kijk voor red velvet cakesicles op DeLeuksteTaartenShop.