Sneeuwpop Cakepops met witte chocolade

Ingrediënten

1 pak Dr. Oetker Wolkencake Choco & Vanillesmaak
200 ml Slagroom (ongezoet)
3 Stuk(s) Ei
1 el (eetlepels) Melk
75 g (gram) Roomkaas (bijv. MonChou®)
350 g (gram) Witte (smelt)chocolade
Fondant (in verschillende kleuren)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mixer met gardes
Lollystokjes
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)
Glas (hoog)
Spatel

1. Wolken Chocoladecake bakken

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C). Spray de bakvorm in met bakspray.

Doe de **mix uit het pak Dr. Oetker Wolken Vanille Choco**, het **zakje cacaopoeder,** het **zakje poedersuiker**, de **eieren (3 stuks)**, de **melk (1 el)** en de **slagroom (200 ml)** in een kom en mix het geheel met de mixer op de laagste stand goed door elkaar. Klop het beslag vervolgens op de hoogste stand in 3 minuten luchtig. Verdeel het beslag over de bakvorm en strijk het glad.

Bak de Wolkencake onderin de oven, op een rooster in 50 - 55 minuten gaar. Prik met een satéprikker in het midden van de cake, als deze er droog en schoon uitkomt, is de cake gaar. Laat de cake afkoelen op een rooster

2. Winterse cake pops maken

Verkruimel de wolkencake in een kom. Voeg de **roomkaas (75 g)** toe, steeds een klein beetje tot de kruimels aan elkaar blijven plakken.

Rol 15 iets grotere ballen (voor het lijf) en 15 iets kleinere ballen (voor het hoofd) en leg deze vervolgens minimaal een half uur in de koelkast om op te stijven.

Smelt de **witte chocolade (350 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 blijft de chocolade dun.

Doop een lollystokje een klein stukje in de gesmolten chocolade en prik vervolgens het hoofd op het stokje. Doop het stokje nogmaals een stukje en prik het lijf eraan. Laat de chocolade even stollen zodat de balletjes vast zitten het stokje. Doe dit met alle balletjes (15x).

Doop de hele sneeuwpop in de witte chocolade. Laat de overtollige chocolade eraf lopen en zet de sneeuwpop rechtop. Doe dit met allemaal.

Versier de sneeuwpoppen met **verschillende kleuren fondant**. Oranje voor de neuzen, zwarte balletjes voor de ogen, mond en knopen en met verschillende kleuren kunnen sjaals, oorwarmers, mutsen en hoedjes gemaakt worden.