Valentijn cakepops

Ingrediënten

1 pak Citroencake (Koopmans)
150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
4 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
100 g (gram) Roomkaas
150 g (gram) Witte chocolade
150 g (gram) Ruby chocolade

Keukenspullen

Cakevorm
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes
35 Stuk(s) Lollystokjes
Roze of goud glitterpapier/plakplastic
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)
2 Stuk(s) Glas (hoog)
2 Stuk(s) Spuitzak of spuitflesje

1. Bak een citroencake

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik bakspray (bijv. Dr. Oetker).

Klop de **boter (150 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de **citroencakemix (1 pak)**, **water (50 ml)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig beslag

Doe het beslag in de cakevorm en bak de cake in 55-60 minuten gaar en goudbruin.

Zet de cake in de cakevorm op een rooster en laat de cake 10 minuten afkoelen.

Haal de cake uit de vorm en laat de cake op een rooster verder afkoelen.

2. Knutsel je cakepop stokjes

Knip uit roze of goud glitterpapier (of plakplastic) vierkantjes van ongeveer 4 x 4 cm.

Plak twee vierkantjes, met de gouden of roze kant naar buiten, op elkaar met de bovenkant van een lollystokje ertussen.

Knip aan de onderkant twee schuine hoeken af en aan de bovenkant een punt uit het midden. Knip aan de zijkanten 3x een stukje in zodat er een ‘veertje’ ontstaat (zie foto).

3. Vorm cakepops hartjes

Verkruimel de citroencake in een kom. Voeg de **roomkaas (100 g)** toe, steeds een klein beetje tot de kruimels aan elkaar blijven plakken.

Rol +/- 35 balletje en vorm deze tot een hartje. Maak eventueel gebruik van een uitsteekvormpje om mooie gelijkvormige harten te maken. Leg de harten vervolgens minimaal een half uurtje in de koelkast om op te stijven.

Smelt de **witte chocolade (150 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. Doe hetzelfde met de **ruby chocolade (150 g)**.

Doop een stokje een klein stukje in de gesmolten chocolade en prik vervolgen het hartje op het stokje. Laat de chocolade even stollen zodat de hartjes vast zitten aan het stokje. Doe dit met alle hartjes.

Doop een deel van de hartjes in de witte chocolade. Laat de overtollige chocolade eraf lopen en laat de chocolade hard worden. Doe hetzelfde met een deel van de hartjes in de ruby chocolade.

Doe een beetje witte chocolade in een spuitzak en knip een klein puntje af. Teken hiermee strepen op de ruby harten.

Doe een beetje ruby chocolade in een andere spuitzak, knip een klein puntje af en teken hiermee strepen op de witte harten.

Meng de overgebleven witte en ruby chocolade door elkaar om een lichtere kleur roze te krijgen. Doop hier de overgebleven harten in, laat de overtollige chocolade eraf lopen en laat de chocolade hard worden.

Teken donkerroze of witte strepen op de lichtroze harten met behulp van de spuitzakken.