Recept voor cakepops

24 cakepops

**Ingrediënten voor de cake**

* 4 eieren
* 200 gram zachte ongezouten boter
* 200 gram witte basterdsuiker
* 200 gram bloem

**Voor de roomkaasbotercrème**

* 60 gram roomkaas
* 60 gram roomboter
* 120 gram poedersuiker

**Voor het buitenste laagje**

* 1 zak smeltsnoepjes
* Voedselstiften
* Stokjes voor de cakepops

**Aan de slag!!**

**Eerst maak je de cake:**

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Doe alle ingrediënten voor de cake in een grote kom en mix dit in een paar minuten zodat he een glad deeg krijgt
3. Schenk het deeg in de ingevette bakvorm en laat je cake in ong. 70 minuten in het midden van de oven gaar worden. Houd je cake wel in de gaten. In sommige ovens zal de cake sneller klaar zijn als in anderen. Het kan ook iets langer duren.

**Cake klaar? Dan ga je verder met de roomkaasbotercrème**

1. Doe de roomkaas in een kom en voeg de in stukjes gesneden boter toe. Terwijl je die mixt voeg je de poedersuiker langzaam toe.

**Nu maak je de cakeballetjes**

1. Verkruimel de helft van de cake boven een kom
2. Meng de cake inmiddels met de crème en vorm er met je handen 24 bolletjes van.
3. Prik er een stokje in.

Doe de cakepops 15-20 minuten in de koelkast. Totdat ze een beetje stijf zijn.

**Het buitenste laagje**

1. Smelt de helft van de smeltsnoepjes in de magnetron. Roer regelmatig door
2. Houd de cakepops vast bij het stokje en dompel ze voorzichtig in de gesmolten smeltsnoepjes. Haal de cakepop weer omhoog en draai hem rond boven de kom totdat er niks meer afdruipt,
3. Als het laagje helemaal hard is kun je de cakepop versieren met de voedselstiften.