



Toffifee Cake Lolly's Black & White

Auteur: Karina Schmidt

Foto: Frechverlag GMBH, lichtpunkt, Michael Ruder

Kleine creaties, groot plezier! De Toffifee Cake Lolly's Black & White op een stokje zijn ideaal om weg te geven of voor feestjes.

Benodigdheden:

Voor ca. 14 porties:

Voor het deeg:

- 200g chocoladetaart of chocoladecake
- 2 theelepels roomkaas
- 3-5 eetlepels melk
- 15 Toffifee

Tot slot:

- 200g witte chocolade
- 14 lolly stokjes
- Gouden glitter of suikerhagelslag

Instructies:

1. Kruimel de chocoladetaart of chocoladecake met je handen tot fijne kruimels. Snijd daarnaast de Toffifee in grove stukken. Meng de kruimels met de roomkaas, voeg 3 eetlepels melk toe en voeg daarnaast de gemalen Toffifee toe zodat het deeg goed gevormd kan worden. Voeg eventueel nog wat extra melk toe. Vorm het deeg tot balletjes.
2. Smelt de witte chocolade (au-bain-marie of op laag vuur in een steelpan). Doe een stokje in een deegballetje en doop in de gesmolten witte chocolade. Doe dit met alle deegballetjes en leg ze in de koelkast voor ca. 30 minuten.
3. Haal de Cake Lolly's uit de koelkast, verwarm de witte chocolade – dat nog in de steelpan zit – nogmaals kort en doop de Cake Lolly's nog een keer in de witte chocolade. Bestrooi deze met de gouden glitter of de suikerhagelslag en doe weer terug in de koelkast. Laat ze nog ca. 30 minuten in de koelkast koud worden en we zijn klaar om ze uit te delen!