

SARAS OPSKRIFT PÅ PÅSKE-POPCAKES

Kage.dk

TIP: LÆS HELE VEJLEDNINGEN, INDEN DU GÅR I GANG

DET SMARTE VED POPCAKES ER, AT MAN KAN BRUGE SIN YNDLINGSOPSKRIFT PÅ EN FAST KAGE, OG SÅ KAN MAN PYNTE DEN MED ALVERDENS FARVER OG PYNT BAGEFTER.

VI HAR TIL DISSE POPCAKES BRUGT OPSKRIFTEN PÅ PUND-TIL-PUND KAGE MED CITRON OG PYNTET MED GULE MELTS, ORANGE FONDANT OG MINI SUKKERØJNE.

DEJEN KAN BAGES I EN SMURT POPCAKES FORM VED 175 GRADER I 25 MIN. ELLER I EN POPCAKE MASKINE I 6 MIN.

PORTIONER: CA. 35 POPCAKES.

INGREDIENSER

200 G. SUKKER

200 G. BECEL (ELLER SMØR)

200 G. ÆG (3 STORE ÆG)

REVT CITRONSAL FRÅ 1 ØKO CITRON

200 G. HVEDEMEL

1 TSK. BAGEPULVER

2 SPSK. CITRONSÅFT

ER DE IKKE BARE FINE? :D



SÅDAN GØR DU:

STEP 1

BAGER DU MED EN POPCAKES BAGEFORM, SKAL DU STARTE MED AT FORVARME OVNEN TIL 175 GRADER OG KLARGØRE DIN BAGEFORM MED SMØR ELLER FLYDENDE BECEL. (BEGGE HALVDELE SKAL SMØRES IND, SÅ FÅR DU EN SKAL PÅ KAGERNE EFTER BAGNING, SOM ER VIGTIGT FOR ET FLOT RESULTAT.

DET GÆLDER SELVFØLGELIG OGSÅ FOR POPCAKE MASKINEN.

DU KAN VÆLGE AT PISKE MED EN ELPISKER ELLER RØRE MED EN SKE. VI VÆLGER ALTID AT RØRE MED HÅNDKRAFT, SÅ VORES POPCAKES IKKE BLIVER FOR LUFTIGE.

SÅDAN GØR DU: FORTSÆTTELSE

PISK SUKKER OG BECEL (ELLER SMØR) GODT SAMMEN, TIL DET BLIVER EN HVID SAMMENHÆNGENDE MASSE. PISK ÆGGENE I LIDT AD GANGEN, TIL DET HELE ER PISKET GODT SAMMEN, OG PISK SOM DET SIDSTE DEN REVNE CITRONSAL I.

BLAND MEL OG BAGEPULVER, OG SIGT DET NED I DEJEN.

VEND MELBLANDINGEN FORSIGTIGT I DEJEN, SÅ DER IKKE KOMMER KLUMPER, OG VEND TILSIDST CITRONSaften I DEJEN.

STEP 2

BRUG GERNE EN SPRØJTEPOSE MED EN 1A TYL TIL AT FORDELE DEJEN I ENTEN POPCAKES BAGEFORMEN ELLER POPCAKE MASKINEN.

POPCAKES BAGEFORM

FYLD DEN ENE DEL AF FORMEN MED DEJ, SÅ DER KOMMER EN LILLE TOP. DET ER VIGTIGT, AT DET ER FORMEN UDEN HULLER, DU FYLDER DEJEN I, NÅR DU BAGER MED POPCAKES BAGEFORMEN.

TRYK DEREFTER FORMEN MED HULLER FAST PÅ FORMEN MED DEJ I - DE 2 DELE KLIKKER LET SAMMEN.

BAG DINE POPCAKES MIDT I OVNEN I 25 MIN. VED ALM. VARME.

NÅR DE ER FÆRDIGBAGTE, SKAL DU LADE KAGERNE KØLE AF I 10 MIN, INDEEN DU FJERNER DEN ØVERSTE DEL AF FORMEN. EFTER YDERLIGERE 10 MIN. KAN DU TAGE KAGERNE UD AF DEN SIDSTE DEL AF FORMEN.

POPCAKE MASKINE

BRUGER DU POPCAKE MASKINEN, SÅ ER DET LIGESOM AT BAGE VAFLER. FYLD DEN NEDERSTE DEL AF FORMEN OP MED DEJ OG LUK DEREFTER LÅGET. BAG DEM I 6 MIN.

STEP 3

KAGERNE ER GENNEMKØLET EFTER CA. 30 MIN. HVOREFTER DU KAN PYNTE DEM MED CANDY MELTS, FONDANT OG SUKKERØJNE. DU KAN SELVFØLGELIG OGSÅ LAVE DINE HELT EGNE POPCAKES PÅ PRÆCIS DEN MÅDE, SOM DU ØNSKER.

BRUGER DU MELTS, KAN DU LET SMELTE DEN I MIKROBØLGEOVNEN. DET ER VIGTIGT, AT DE IKKE FÅR FOR MEGET VARME, SÅ VARM DEM OP STILLE OG ROLIGT OG RØR SAMTIDIG RUNDT I DINE MELTS.

DEREFTER PUTTES DE SMÅ KUGLEFORMEDE KAGER PÅ PIND - STIK FØRST PINDEN I DE SMELTEDE MELTS OG DEREFTER I KAGEN, SÅ KAGEN IKKE RYGER SÅ NEMT AF PINDEN. EFTER CA. 10 MIN. YDERLIGERE HVILETID KAN DU PYNTE KAGERNE VED FØRST AT RULLE DEM I EN SKÅL MED SMELTEDE MELTS.

OG SÅ PYNTER DU DEM, SOM DU HAR LYST TIL.

RIGTIG GOD BAGELYST! :)

SARA & MIA FRA KFORKAGE.DK