

# Cakepops Helene

circa 23 pezzi

 medio Fino a 90 Min.

## 1 Preliminari:

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con della carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker. 23 bastoncini per cakepops, carta da forno e pellicola trasparente

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

## 2 Pasta:

In una terrina mescolare i tuorli d'uovo e l'acqua con il frullatore alla velocità massima, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungervi poco a poco due terzi dello zucchero e lo zucchero vanillinato. Continuare a mescolare fino a ottenere una crema densa e chiara. Montare a neve ferma le chiare d'uovo, incorporare lentamente lo zucchero rimanente continuando a mescolare (alla velocità massima). Aggiungere le chiare montate a neve al composto dei tuorli. Mescolare farina, Epifin e lievito, setacciare il tutto e unire al composto mescolando delicatamente.

## Ingredienti:

### Stampo apribile (Ø 26 cm):

### Pasta:

4 tuorli d'uovo  
2 c. da tavola d'acqua calda  
150 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
4 chiare d'uovo  
100 g di farina  
100 g di Epifin Dr. Oetker  
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

### Ripieno:

3 dl di latte  
1 busta di Pudding Vaniglia Dr. Oetker  
30 g di burro ammorbidito  
1 c. da tavola di marmellata di lamponi  
1 fialetta di Aroma burro-vaniglia Dr. Oetker

### Decorazione:

2 buste di Glassa bianca Dr. Oetker  
1 busta di Croccante alle nocciole Dr. Oetker  
1 busta di Glassa chiara Dr. Oetker



Versare l'impasto nello stampo preparato in precedenza, livellare e cuocere per ca. 25 minuti sul ripiano inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

Estrarre dal forno, togliere dallo stampo e far raffreddare.

### 3 Ripieno:

Preparare il budino seguendo le istruzioni riportate sulla confezione (con 3 dl di latte) e versare in una terrina. Ricoprire il budino caldo con pellicola trasparente, per evitare che si formi una pelle in superficie. Far raffreddare leggermente il budino.

Tagliare una parte sottilissima del fondo, del bordo e del lato superiore del pan di Spagna, per usare solo la parte chiara. Sbriciolarla in una terrina. Aggiungere il budino, il burro, la marmellata di lamponi e l'aroma e mescolare con il frullatore. Con il composto umido formare delle palline da ca. 30 g ciascuna.

**Riporre in frigorifero per ca. 30 minuti per farle solidificare.**

### 4 Decorazione:

Far sciogliere le glasse seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Versare le glasse bianche in una terrina e mescolarle col croccante. Intingere le punte dei bastoncini per cakepops nella glassa, infilarvi una pallina per ciascuno e far asciugare brevemente. Immergere completamente i cakepops nella glassa, adagiarli sulla carta da forno e lasciare asciugare. Infine intingerli per ca. 1 cm nella glassa chiara a mo' di decorazione.

