Cakepops met hartjes

Ingrediënten

375 g (gram) Cake (kant en klaar)
100 g (gram) Roomkaas
1 Zakje(s) Candy melts
1 flesje(s) Dr. Oetker Suikerhartjes

Keukenspullen

Mengkom
Cakepopstokje
Keukenmachine

1. Cakeballetjes maken

Maak de **cake (375 g)** fijn in de keukenmachine of met een vork.

Voeg de **roomkaas (100 gram)** toe en roer tot je er balletjes van kunt vormen.

Vries de cakeballetjes in.

2. Cakepops decoreren

Smelt de **candy melts (1 zakje)** volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Dip de bovenkant van de stokjes in de rode candy melt en steek deze in de cakeballetjes. Laat 20 seconden drogen zodat de stokjes vastzitten. Dip de cakeballetjes in de candy melt en laat 10 seconden drogen voordat je ze bestrooit met de **strooisels (bijvoorbeeld suikerhartjes)**. Wacht niet langer: de candy melt hardt snel uit!