

Ingrediënten

60 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
30 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
1 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
45 g (gram) Zonnebloemolie
0.5 tl (theelepels) Vanille extract
90 g (gram) Pompoenpurree
70 g (gram) Bloem
1 tl (theelepels) Bakpoeder
0.5 tl (theelepels) Kaneel
1 tl (theelepels) Gemberpoeder
0.2 tl (theelepels) Nootmuskaat
0.2 tl (theelepels) Zout
75 g (gram) Roomkaas
400 g (gram) Chocolade (wit, puur en/of melk)
Kleurstof voor chocolade (Oranje)
Dr. Oetker Suikeroogjes

Keukenspullen

Cakevorm 25 cm
Boter of bakspray om mee in te vetten
Keukenmachine
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)
Silikomart Ijsvorm - mini
Houten stokjes

1. Pompoencake bakken

Verwarm de oven voor op 160 °C en bespray de cakevorm met bakspray.

Doe de **suiker (60 g)** en de **eieren (1 stuk)** in de kom van de keukenmachine en mix het voor ongeveer 5 minuten op middelmatige snelheid tot het licht en luchtig is.

Voeg de **olie (45 g)** en de **vanille (0.5 tl)** toe en mix dit ongeveer een halve minuut. Voeg de **pompoenpuree (90 g)** toe en mix nog een halve minuut.

Doe de **bloem (70 g)**, **bakpoeder (1 tl)**, **kaneel (0.5 tl)**, **gemberpoeder (0.25 tl)**, **nootmuskaat (0.2 tl)** en het **zout (0.2 tl)** in een kom en roer dit door elkaar. Zet de mixer op de laagste stand en voeg deze droge ingrediënten langzaam toe aan het ei/pompoenmengsel.

Giet het beslag in de cakevorm en zet deze in de voorverwarmde oven voor ongeveer 55 tot 60 minuten. Controleer of de cake gaar is door een satéprikker in de cakes steken, komt deze er schoon uit, dan is het gaar.

Laat de cake volledig afkoelen voordat deze gelost wordt.

2. Cake popsicles maken

Verkruimel de pompoencake in een kom. Voeg de roomkaas (75 g) toe, steeds een klein beetje tot de kruimels aan elkaar blijven plakken.

Neem de Silikomart ijsvorm en duw het mengsel in de vorm. Maak de bovenkant mooi glad.

Steek als laatste de stokjes in de vormpjes. Leg de vorm een uur in de vriezer. Druk de cake popsicles uit de vorm en leg deze terug in de vriezer. Maak nogmaals 4 cake popsicles en vries deze in.

3. Griezelige cake popsicles decoreren

Smelt de **witte chocolade en de donkere chocolade (400 g)** au bain-marie. Doe dit door de chocolade in een vuurvaste kom boven een pan met heet water te hangen. Giet de chocolade in een hoog glas of hoge mok. Zet dit glas in een kom met warm water. Zo wordt de chocolade niet te dik.

Leg een stukje bakpapier klaar waar de cakesicles op kunnen uitharden. Neem de cakesicles uit de vriezer. Doop een aantal cakesicles in de witte chocolade en een aantal in de donkere chocolade. Kleur een deel van de witte chocolade met oranje kleurstof en doop de overgebleven cakesicles in de oranje chocolade.

Trek met de donkere chocolade strepen over de enkele cakesicles. Teken ogen, neus en mond op de oranje cake popsicles. Teken een spinnenweb met spinnetje op de witte cake popsicles. Teken met de witte chocolade witte lijnen kriskras over de donkere cakesicles en plak er vervolgens twee suikeroogjes (dr. Oetker) op. Of decoreer cake popsicles anders naar wens.

Laat de cake popsicles uitharden in de koelkast.