



Cake pop ijsjes

Deze ijsjes van cake zijn een ideale zomerse traktatie! De ijshoorntjes zijn opgevuld met cake, gemaakt met de FunCakes mix voor Cupcakes.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
450g

F10140
4,95 €



Wilton Candy Melts Blanc Éclatant
125g

04-0-0503
2,85 €

Overige benodigdheden:

- Ijshoorntjes
- 125 ml water
- 150 gr Roomboter
- 250 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C).

Meng 125 g mix voor botercreme met 125 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur.

Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Vul een ingevette bakvorm met het beslag en bak de cake in circa 70-75 minuten gaar. Laat de cake na het bakken goed afkoelen.

Klop 150 g ongezouten (room)boter in ca. 5 minuten zacht. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix voor botercreme steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Verkruimel de cake in een kom en lepel voor lepel de botercreme mix toe en mix het geheel tot je een kleffe massa hebt. Vul de hoorntjes met de cake massa. Maak van het overgebleven beslag balletjes en druk deze voorzichtig bovenop de hoorntjes. Plaats de hoorntjes ongeveer 15 a 20 min in de koelkast om hard te worden.

Smelt 200 gram Wilton Candy Melts in de magnetron, au bain-marie of in de chocolade smelter. Giet voorzichtig circa 2 eetlepels chocolade over de balletjes heen, zodat deze compleet bedekt zijn. Versier ze daarna met de sprinkles.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.