



Cake pops met nougatine

Deze heerlijke chocolade cake pops with nougatine maak je eenvoudig met de instructies in ons recept. Eerst maak je een smeuïge brownie met de FunCakes mix. Nadat dat je hier balletjes van heb gevormd doop je ze in de gesmolten chocolade melts. En vergeet ze natuurlijk niet te versieren met nougatine.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525
8,95 €



PME Mini Caissettes à cupcake Blanc
pk/100

BC713
2,89 €



FunCakes Chocolat à Fondre au Lait
350g

F30110
9,69 €



FunCakes Bâtonnets à Sucettes 15 cm
pk/50

F83210
3,35 €

Overige benodigdheden:

- 3 eieren (160 gram)
- 195 gram boter
- 235 ml water
- Stukje bakpapier

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 640 gram mix, 160 gram eieren, 70 gram boter en 135 ml water en klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Vul een ingevet en met bakpapier bekleed bakblik met het beslag en bak in de circa 45-50 minuten. Laat de brownie goed afkoelen.

Voor de botercrème vermeng met een garde 100 gram mix met 100 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 125 gram boter in ca. 1 minuut los. Voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème.

Verkruimel de brownie in een kom en kneed de botercrème er door heen. Vorm balletjes van circa 30 gram. Laat ze 15 minuten opstijven in de vriezer.

Smelt de chocolade melts de magnetron, chocolade smelter of au bain Marie. Doop de stokjes één voor één in de gesmolten chocolade, steek ze vervolgens in de cakepops en laat ze dan ca. 10 minuten stollen zodat ze vast zitten.

Houd de cakepops boven de gesmolten chocolade en giet die er met een lepel over heen tot ze geheel bedekt zijn. Indopen kan ook, maar de kans bestaat dat ze dan van het stokje vallen door de draaibeweging. Laat de overtollige chocolade eraf druipen. Strooi nu over een deel van de cakepops de nougatine. Steek ze cake pops in een dummy of een stukje piepschuim en laat ze hard worden. Plaats daarna de pops in een baking cup.



Mede mogelijk gemaakt door Cake pops with love.