



Cake Pops

Eenvoudig cake pops maken kan heel gemakkelijk met de stap voor stap aanwijzingen. Gebruik de cupcake mix van FunCakes en chocolade melts om deze heerlijke cakepops zelf te maken. Nadat de cake pops in de gesmolten chocolade zijn gedoopt kan je ze naar wens decoreren en versieren. Perfect als traktatie op school of een feestje!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
3,64 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
4,07 €



FunCakes Chocolat à Fondre au Lait 350g

F30110
14,45 €



Wilton Recipe Right Grand Moule à Cake 23,4x13,3cm

03-3130
5,64 €



Wilton Cake Release Spray 200ml

04-0-0513
5,75 €



Wilton Bâtonnets de Sucettes 15cm pcs/35

05-0-0044
2,85 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- 100 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Chocolade Melts Melk 350 g
- 5 eieren (ca. 250 g)
- 100 ml water
- 370 g boter

Benodigheden

- Wilton Lollipop Sticks 15cm, pk/35
- Wilton Recipe Right® Large Loaf Pan 23,4 x 13,3cm
- Wilton Cake Release Spray
- Lege eierdoos
- Huishoudfolie

Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 150°C). Spray de Wilton Recipe Right® Cakevorm in met de Wilton Cake Release Spray.

Stap 2: Maak de mix

Bak van de FunCakes Mix voor Cupcakes een cake, volg hiervoor de aanwijzingen op de verpakking. Maak ook 100 g FunCakes Mix voor Botercrème met 100 ml water en 120 g boter.

Stap 3: Bak de cake

Bak de cake in ongeveer 60-70 minuten gaar.

Stap 4: Maak de cake pops

Verkuimel de cake in een kom nadat deze is afgekoeld. Voeg hier 100 gram klaargemaakte botercrème aan toe en roer het goed door. Vorm hier van balletjes van 30 gram en laat deze even opstijven in de koelkast.

Stap 5: Dip de stokjes in de balletjes

Smelt de FunCakes Chocolade Melts Melk in de magnetron, au bain-marie of in een chocoladesmelter op de laagste stand in de magnetron. Doop de Wilton Lollipop Sticks in gesmolten chocolade en druk deze daarna in het balletje. Laat de balletjes met het stokje erin stollen, in een met huishoudfolie beklede eierdoos.

Stap 6: Decoreer de cake pops

Als de chocolade gestolt is en de stokjes goed vast zitten, kun je de balletjes in zijn geheel in de chocolade dopen. Laat de overtollige chocolade er afdruipten en laat ze stollen. Versier de cakepops naar wens, zolang de chocolade nog zacht is.

Stap 7: Geniet van deze Cake Pops

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.