



Cakepops Halloween

Trakteer op spookachtige cake pops met Halloween. Volg de stap voor stap aanwijzingen en maak van jouw cakepops echte Halloween spookjes. Prik de Halloween spookjes bijvoorbeeld in een pompoen en Halloween kan beginnen. Trakteer de cakepops spookjes bijvoorbeeld op school of aan vrienden en familie voor Halloween!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
1kg

F10560
7,95 €



FunCakes Deco Melts Blanc 250g

F25110
4,55 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Bâtonnets à Sucettes 15 cm
pk/50

F83210
3,35 €

Benodigheden

- 250 gram FunCakes mix voor Cupcakes
- 100 gram FunCakes mix voor Botercrème
- 250 gram FunCakes Deco Melts Wit
- RD Eetbare Stift - Zwart
- FunCakes Lollipop Stokjes 15cm pk/50
- FunCakes Rolfondant Wit
- Dr. Oetker Suikeroogjes
- Eierdoos

Stap 1: Start met het maken van de basis

Bak de cake volgens de aanwijzingen op de verpakking van de FunCakes mix voor Cupcakes. Verkruiemel de cake in een beslagkom en kneed er 100 gram botercrème door heen. Vorm balletjes van ca. 30 gram. Laat ze 15 minuten opstijven in de vriezer.

Stap 2: Zet de stokjes in de balletjes

Smelt de chocolade au bain-marie of in de magnetron (pas op dat het niet te heet wordt, maximaal 37° C). Roer de chocolade goed door. Haal de balletjes uit de koelkast. Doop de sticks aan één kant in de chocolade en steek ze voorzichtig in de balletjes. Zet ze met de balletjes naar beneden (in een met folie beklede eierdoos) weer terug in de vriezer en laat ze een half uur staan. De balletjes moeten goed hard zijn anders blijven de stokjes niet stevig zitten.

Stap 3: Dompel de cakepops in de chocolade

Smelt de witte chocolade en doop de balletjes er zijn geheel in. Tik met het stokje voorzichtig op de rand van de kom om de overtollige chocolade te verwijderen. Prik de stokjes in een dummie of stuk steekschuim en laat ze een uur rusten op een koele plaats.

Stap 4: Decoreer de cakepops en tover om tot spookjes!

Rol de fondant dun uit en snijd er cirkels van 15 cm doorsnede uit. Leg de fondant over de balletjes en vorm er mooie plooien van, zodat het een mooi spookje wordt. Plak met een beetje witte chocolade de oogjes op hun plek en teken er een mondje onder. Bewaar ze tot het serveren op een koele plaats.