Zomerse groene cakepops met bloemen

Deze zomerse bloem cake pops zijn de perfecte traktatie voor zonnige dagen, tuinfeestjes en zomerse verjaardagen. En weet je wat het leukste is? Ze zijn niet eens moeilijk om te maken!

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix pour Classic Cake 400g

F10230
4,59 €

FunCakes Chocolat à Fondre Blanc 350g

F30115
9,25 €

FunCakes Fleurs Comestibles en Azyme Marguerite pk/13

F53230
3,95 €

FunCakes Bâtonnets à Sucettes 15 cm pk/50

F83210
3,35 €

FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €

Wilton Candy Melts Vert 125g

04-0-0504
2,85 €

Wilton Candy Melts Blanc 125g

04-0-0509
2,85 €

Wilton Décorations en Papier Comestibles Fleurs & Feuilles Rose set/11

04-0-0592
2,99 €

Patisse Profi Moule à Cake Réglable 20-35cm

P02938
10,39 €

Wilton Cake Release Spray 200ml

04-0-0513
5,75 €

Ingrediënten

400 g FunCakes Mix voor Classic Cake
125 g FunCakes Chocolade Melts Wit
FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Madelief
FunCakes Lollipop Sticks 15cm
Wilton Candy Melts Groen
Wilton Candy Melts Wit
Wilton Eetbare Papieren Decoraties Bloemen & Bladeren Roze
240 g ongezouten roomboter
4 eieren (ca. 200 g)

Benodigdheden

Wilton Cake Release Spray
FunCakes Spuitzak 30 cm
Patisse Profi Verstelbare Cakevorm 20-35cm

Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 150°C (heteluchtoven 140°C) en vet het cakeblik in met bakspray.

Stap 2: Classic cake bakken

Maak de 400 g FunCakes Mix voor Classic Cake met 4 eieren en 240 g boter zoals is aangegeven op de verpakking. Schep het beslag in het cakeblik en bak de cake in ongeveer 55-60 minuten lichtbruin en gaar. Check na de baktijd even met een sateprikker. Niet helemaal gaar? Verleng de baktijd met 5 minuten en check nog een keer.

Stap 3: Cake pops maken

Als de cake gaar is, verkruimel je deze terwijl hij nog warm is en doe je de kruimels in de mengkom van de mixer. Mix tot er een soepel en redelijk glad deeg ontstaat. Test de structuur door een klein beetje deeg uit de kom te halen en tussen je handen te kneden. Is het deeg mooi glad en vormt het gemakkelijk een samenhangende bal, voeg dan ongeveer 50 g gesmolten witte chocolade melts toe.

Kneed opnieuw een klein beetje deeg in je hand om de structuur te controleren. Is het deeg stevig genoeg, rol er dan balletjes van ter grootte van een pingpongbal. Dip het uiteinde van een lollystokje in wat gesmolten chocolade en steek dit in een cakeballetje. Plaats de cake pops bij voorkeur rechtop in een taart dummy en laat ze ongeveer een uur opstijven in de koelkast.

Stap 4: Cake pops dippen

Smelt de groene Candy Melts volgens de aanwijzingen op de verpakking en voeg een beetje witte Candy Melts toe totdat je een mooie lichtgroene kleur hebt. Houd daarnaast voor elke cake pop één ongesmolten Candy Melt apart. Deze gebruik je later als voetjes voor de cake pops.

Haal de cake pops uit de taart dummy en dip deze voorzichtig in de lichtgroene Candy Melts en prik ze vervolgens weer rechtop in de dummy. Zet vervolgens alle cake pops in de koelkast. Op deze manier krijgen de Candy Melts een mooie glans en knak.

Dip ze hierna voor een tweede keer in de Candy Melts en laat het weer rechtop opstijven in de koelkast. Eventueel verwarm je de candy melts nog iets in de magnetron als ze te dik zijn geworden.

Stap 5: Cake pops versieren

Smelt de witte Candy Melts volgens aanwijzing op de verpakking en doe dit in een spuitzak. Knip hier een klein puntje af en zigzag dit over de groene cakepops.

Leg de groene, niet gesmolten, Candy Melts op tafel. Dip voorzichtig de onderkant van de cakepops in de gesmolten Candy Melts en zet ze op de niet gesmolten Candy Melts. Zo creëer je een voetje waardoor de cakepop mooi rechtop blijft staan.

Plak de bloemen en blaadjes ook vast met wat gesmolten Candy Melts