



Koninklijke Cake Pops

Deze cake pops hebben een koninklijk tintje! Deze schitterende cake pops zullen de show stelen tijdens Koningsdag. Je maakt de cakepops van de heerlijke mix voor brownies van FunCakes. Daarna doop je ze in de gesmolten candy melts en met royal icing maak je de haren het gezicht.

Boodschappenlijstje



Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 50g

RD9340
4,95 €



Wilton Poches à Douille Jetables 30cm pk/12

03-3111
6,05 €



FunCakes Deco Melts Rose 250g

F25125
4,55 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450g

F10140
4,95 €



FunCakes Deco Melts Blanc 250g

F25110
4,55 €



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525
8,95 €



Bestron Appareil à Cake Pops

DCPM12
35,45 €



FunCakes Perles en Sucre Medium Métalliques Or 80g

F51650
7,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Noir 30g

F44105
3,65 €



FunCakes Bâtonnets à Sucettes 15 cm pk/50

F83210
3,35 €

Overige benodigdheden:

- 63 gram eieren
- 26 gram boter
- Water

Meng 250 gram mix voor brownies, de eieren, het boter en 53 ml water en klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Vul een spuitzak met het beslag. Verwarm de cakepopmaker en vul de onderste helft met het beslag. Sluit het apparaat en bak de balletjes in circa 3 minuten tot ze stevig zijn. Draai ze dan voorzichtig om en bak ze nog circa 2 minuten. Laat de cake balletjes goed afkoelen.

Smelt de witte candy melts au bain-marie of in de chocolade smelter. Smelt daarna ook een klein beetje roze candy melts en meng deze met de witte melts tot dat je een mooie huidskleur krijgt. Doop de stokjes in de gesmolten melts en steek ze in de balletjes. Laat ze even hard worden. Hou daarna de balletjes boven de gesmolten melts en laat met een lepel voorzichtig de melts erover heen lopen terwijl de balletjes ronddraait. Herhaal dit tot dat de de cake pops geheel bedekt zijn. Prik ze daarna voorzichtig in een dummy om ze laten uitharden.

Meng 200 gram royal icing met 24 ml water en klop het circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing goed wit is, het niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet meer teruglopen. Kleur de twee derde royal icing licht geel. Plaat spuitmondje 233 in een spuitzak en vul deze met de gele icing. Kleur de overgebleven royal icing zwart. Plaat spuitmondje 2 in een spuitzak en vul deze met de zwart icing.

Rol de witte fondant uit en steek hier met de kroon uitsteker de witte kroontjes uit. Versier de kroontjes met gouden parels, je kunt eventueel wat accenten aanbrengen met de metallic food paint.

Voor het kroontje van de koning rol je de witte fondant uit. Steek hier met een ronde uitsteker een rondje uit. Dit is de basis van de kroon. Snij dan 2 stroken uit de witte fondant van circa 1 cm breed. Vorm van de rode fondant een balletje en druk deze een beetje vierkant. Plaats het balletje met een beetje lijm boven het op het uitgestoken rondje. Vorm daarna voorzichtig de twee stroken fondant er overheen. Als laatste vorm je een kegel van de witte fondant en plaats je deze met een beetje lijm boven op de kroon. Schilder de kroon met de gouden food paint en laat deze goed drogen. Versier de kroon met een paar gouden suikerpereels.

Spuut met de gele royal icing de haren op de cakepops. Plaats hierna de kroontjes er boven op, zodat het goed vast blijft zitten. Rol een klein beetje rode fondant uit en vorm hiervan de lipjes en plak ze met een beetje icing vast op de cake pops. Gebruik een penseeltje om de neus te maken van gesmolten candy melts. Spuit met de zwart icing de ogen en plaats hier een klein stukje witte fondant op. Gebruik de zwart icing om het mondje van de koning te spuiten. In plaats van gekleurde royal icing kun je ook kant en klare Wilton Ready-to-use Icing gebruiken.

Tip: strik een leuk lintje om de stokjes voor een feestelijk resultaat!