



## Kerst Candyland Cakesicles

Maak Kerstmis extra feestelijk met deze schattige Candyland cakesicles als traktatie! Deze cakesicles zijn gemaakt van Red Velvet Cake en gedecoreerd met de leukste fondantdecoraties. @glutenvrijmetlena laat in dit recept zien hoe je deze heerlijke cakesicles eenvoudig zelf kunt maken!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Red Velvet Cake  
Sans Gluten 400g

F11135  
5,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White  
250g

F20100  
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Teddy Bear  
Brown 250g

F20245  
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Pastel Pink  
250g

F20240  
2,85 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750  
2,45 €



Callebaut Callets de Chocolat Noir  
400g

CB556605  
8,69 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond  
Profond Ø15x7,5cm

03-0-0035  
10,65 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm

03-3136  
6,85 €



Silikomart Moule en Silicone Cakesicle  
Mini Classic

GEL01M  
16,29 €



Katy Sue Moule en Silicone Pain  
d'Épices de Noël Miniature

CA0048  
11,59 €

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Red Velvet Cake, Glutenvrij 200 g F11135
- FunCakes Choco Drip Licht Roze F54215
- FunCakes Choco Drip Witte Chocolade F54205
- FunCakes Rolfondant Bright White F20100
- FunCakes Rolfondant Teddy Bear Brown F20245
- FunCakes Rolfondant Pastel Pink F20240
- FunCakes Edible Glue f54750
- Callebaut Chocolade Callets -Puur- 75 g cb556605
- 70 g boter
- 2 eieren

## Benodigheden

- Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 15x7,5cm 03-0-0035
- Wilton Afkoelrooster 03-3136
- Silikomart Ice Cream Mould Mini Classic GEL01M
- Katy Sue Mal Miniatuur Kerst Peperkoek CA0048

## Stap 1: Bak de Red Velvet Cake

Verwarm de oven voor op 170 °C (heteluchtoven 160 °C). Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Klop de boter zacht in 3 minuten. Voeg daarna 200 g mix en 2 eieren toe en mix op middelhoge snelheid gedurende 5 minuten tot een glad beslag. Giet het beslag in een ingevette bakvorm van ca. Ø 15 cm en bak de cake in het midden van de oven in ca. 35 minuten. Stort de cake direct na het bakken op een afkoelrooster en laat hem afkoelen.

## Stap 2: Maak het deeg voor de cakesicles

Verkruimel de cake na het afkoelen in een kom. Smelt de chocoladecallets au bain-marie en giet deze bij de cakekruimels. Kneed tot een samenhangend deeg. Vul daarna de mal met het deeg en steek de stokjes erin. Zet een aantal uur in de vriezer totdat de cake echt goed koud is, dit kan ook een nacht.

## Stap 3: Maak de fondantversieringen

Druk de fondant stevig in de mal en verwijder het overtollige fondant, zodat de randen goed zichtbaar zijn. Keer de mal voorzichtig om en haal het figuurtje er voorzichtig uit. Indien nodig, bestuif de mal vooraf met een beetje maïzena om de fondant er gemakkelijker uit te kunnen halen. Laat daarna op het aanrecht drogen.

## Stap 4: Maak de cakesicles

Leg eerst een vel bakpapier op een bakplaat. Smelt de choco drips volgens de verpakking en giet ze in twee aparte glazen. Dip de helft van de cakesicles in de witte chocoladedrip en de andere helft in de roze. Voor een goede dekking dip je ze tweemaal. Leg de cakesicles na het dippen op de bakplaat en laat ze goed uitharden.

### **Stap 5: Decoreer de cakesicles**

Als de cakesicles goed uitgehard zijn, plak je de fondantdecoraties op de cakesicles met een beetje eetbare lijm.

### **Stap 6: Geniet van deze heerlijke kersttraktatie!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @glutenvrijmetlena*