



Red velvet pops

Dat is nog eens smullen: aardbeien in combinatie met een Red Velvet cake! Deze Red Velvet pops hebben we niet op een stokje gemaakt, maar presenteren we een keer op een andere manier, namelijk op een vorkje!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® Mini Moule à
Muffin 24 Cavités

03-0-0017
12,39 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
5,95 €



House of Marie Mini Baking cups Black
- pk/60

HM0534
3,35 €

Overige benodigdheden:

- 1 ei
- 35 ml plantaardige olie
- 70 ml water
- 250 ml slagroom
- 1 eetlepel suikerbakkerspoeder
- Aardebeien
- Vorkjes

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 180 gram mix voor red velvet cake, 1 ei, 35 ml plantaardige olie en 70 ml water in een kom. Mix dit in 6-8 minuten tot een luchtig beslag.

Plaats de mini baking cups in de muffin bakvorm en vul deze met het beslag. Bak de pops in circa 20 minuten gaar. Laat ze na het bakken afkoelen op een rooster. Als ze afgekoeld zijn, verwijder dan de baking cups.

Klop 250 ml slagroom met een 1 eetlepel suikerbakkerspoeder. Plaats spuitmondje 21 in een spuitzak en vul deze met de slagroom. Spuit nu mooie toeven op de mini pops.

Snijd de aardbeien vanaf onderen in, maar laat de bovenkant heel. Vouw ze uit en plaats ze op de toeven. Steek een vorkje in de zijkant en presenteer de pops op een mooie schaal.