



## Oud & Nieuw Cakepops

Ga zelf cakepops maken voor Oud & Nieuw! De cakepops zijn gemaakt van brownie cake gemengd met wat botercreme en gedipt in deco melts. Leer hoe je cakepops maakt met dit recept.

## Boodschappenlijstje



**FunCakes Mélange pour Cake Brownie**  
500g  
F11195  
5,29 €



**FunCakes Mix pour Crème au Beurre**  
500g  
F10125  
5,09 €



**FunCakes Pâte à Sucre Raven Black**  
250g  
F20135  
2,85 €



**FunCakes Pâte à Sucre Bright White**  
250g  
F20100  
2,85 €



**FunCakes Deco Melts Blanc 250g**  
F25110  
4,55 €



**FunCakes Deco Melts Noir 250g**  
F25150  
4,55 €



**FunCakes Colle Alimentaire 22g**  
F54750  
2,45 €



**Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive**  
40x25cm  
03-3136  
6,85 €



**PartyDeco Pailles en Papier Noir pk/10**  
SPP2-010  
0,75 €

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cake Brownie 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 75 g
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Rolfondant Zwart
- FunCakes Rolfondant Wit
- FunCakes Deco Melts Wit
- FunCakes Deco Melts Zwart
- FunCakes CMC Tylo Poeder
- Sugarflair Eetbare Glitter Verf Zwart
- RD Eetbare Glitter Goud
- 56 gram + 90 gram boter
- 2,5 eieren
- 105 ml + 75 ml water

## Benodigheden

- Dr. Oetker Cakevorm 25 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- PME Metalen Ronde Uitstekers
- PME Mini Ster Plunger Uitsteker
- PartyDeco Papieren Rietjes Zwart pk/10

## Stap 1: Maak het beslag voor de Brownie Cake

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 g Funcakes Mix voor Cake Brownie met 56 g boter, 2,5 eieren en 105 ml water zoals is aangegeven op de verpakking.

## Stap 2: Bak de Brownie Cake

Bekleed de Dr. Oetker Cakevorm met bakpapier en schep het beslag in de vorm. Bak daarna de cake in het midden van de oven in ca. 40 min gaar. Haal de brownie cake na het bakken direct uit de bakvorm en laat daarna uitdampen op een afkoelrooster.

## Stap 3: Cakepops basis maken

Maak 75 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 75 ml water en 90 gram boter zoals aangegeven op de verpakking. Verkruimel de cake en meng er wat botercrème doorheen. Gebruik zoveel botercrème als nodig, totdat het de cake goed plakt en je er balletjes van kunt draaien. Draai balletjes van circa 30 gram per stuk. Laat ze even hard worden in de koelkast.

## Stap 4: Fondant decoraties maken.

Rol een beetje FunCakes Rolfondant Wit en Zwart uit. Meng eventueel wat tylo poeder door het fondant. Steek hier kleine sterretjes uit met de PME Mini Ster Plungers. Steek daarna ook kleine rondjes uit met de PME Metalen Ronde Uitstekers. Zorg dat het rondje groot genoeg is om een aantal kleine sterretjes op te kunnen plakken met eetbare lijm. Versier de fondant decoraties met

wat RD Eetbare Glitter Goud en de Sugarflair Eetbare Glitter Verf Zwart.

### **Stap 5: Cakepops dippen**

Smelt een kleine hoeveelheid FunCakes Deco Melts Zwart en Wit zoals is aangegeven op de verpakking. Dip de PartyDeco Papieren Rietjes in de gesmolten deco melts en steek ze vervolgens in de cakepops. Laat dit even hard worden in de koelkast.

Smelt weer de FunCakes Deco Melts Zwart en Wit en dip hier de cakepops in en laat de overtollige melts er afdruipe n zodat je een egaal resultaat krijgt. Zet ze één voor één op een vel bakpapier om hard te worden.

### **Stap 6: De cakepops versieren**

Decoreer de cakepops met de eetbare glitter goud en zwart. Versier daarna met de fondant decoraties die je bij stap 3 hebt gemaakt.