



Chocolade lolly Sinterklaas

Maak deze superleuke en makkelijke Sinterklaas Cake Lolly met FunCakes. Je werkt de cake lolly af met een laagje heerlijke chocolade en suikerdecoraties. Klaar? Smullen maar!

Oja, de Sinterklaas Cake lollies zijn ook heel leuk om uit te delen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
3,87 €



FunCakes Chocolate Melts Milk 350 g

F30110
12,28 €



FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200 mL

F54100
4,24 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
5,82 €



Silikomart Popsicle Sticks pk/100

S99400
2,54 €



FunCakes Chocolate Melts White 350 g

F30115
11,89 €



FunCakes Décors en Sucre Saint-Nicolas Set/12

F50265
4,39 €



FunCakes Poches à douille 30 cm pk/10

F85100
2,68 €



Wilton Recipe Right® Grand moule à Cake 23,4 x 13,3cm

03-3130
5,99 €



Silikomart Mini Moule Glace Classique

GEL01
18,91 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes of Brownies 500 gr
- FunCakes Chocolate Melts Melk 350gr
- FunCakes Chocolate Melts Wit 350gr
- FunCakes Suikerdecoratie Sinterklaas Set/8
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- 250 g (room)boter
- 5 eieren

Benodigheden

- FunCakes Wegwerp Spuitzakken
- Wilton Recipe Right® Cakevorm
- Wilton Chrome Plated Afkoelrek
- PME Ovalen Uitsteker Set/6
- Silikomart Siliconen Ijsvorm Klassiek
- Silikomart Ijsstokjes

Stap 1: Voorbereiding Sinterklaas Cake lolly

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng 500 gram FunCakes Mix voor Cupcakes (of voor Brownies) met 250 gram (room) boter en 5 eieren. Mix dit geheel voor 4 minuten op lage snelheid. Vet daarna de cakevorm in met bakspray en vul deze met de het beslag. Bak de cake in 70-75 minuten gaar en laat de cake na het bakken goed afkoelen op het afkoelrek. Snijd de cake in plakken en steek hier ovalen uit met de uitsteker.

Stap 2: Aan de slag met de chocolade melts

Doe de FunCakes Chocolate Melts Melk in een voor de magnetron geschikte kom. Smelt op maximaal vermogen ($\pm 800W$) in de magnetron. Roer elke 15 - 20 seconden de chocolade goed door, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreidt. Stop met verwarmen zodra de chocolade bijna volledig gesmolten is (kleine stukjes mogen nog zichtbaar zijn). Blijf roeren totdat de chocolade opgelost is.

Stap 3: Maak de Cake lolly

Vul de ijsjesvorm met een laagje chocolade naar keuze. Draai de vorm een paar keer zodat de chocolade goed in de vorm zit. Giet de overige chocolade eruit. Laat dit uitharden in de koelkast. Leg daarna een uitgestoken stuk cake in de vorm op het laagje chocolade en prik hier het stokje in. Vul de vorm verder op met chocolade en laat dit uitharden in de koelkast.

Stap 4: Versier de Sinterklaas Cake lolly

Haal de cakelollies uit de vorm en smelt nu een klein beetje witte chocolade op dezelfde manier als hiervoor. Doe de gesmolten witte chocolade in een spuitzak en knip een klein puntje van de zak af. Drizzle de witte chocolade schuin (of hoe jij wilt) over de ijsjes. Leg de ijsjes op dezelfde manier, in dezelfde richting als je overal hetzelfde drizzle effect wilt creëren. Leg daarna meteen de sint suikerdecoraties op de ijsjes en laat uitharden in de koelkast. Eet smakelijk!

Meer recepten zoals dit:

[Recept Sinterklaas Lollies](#)

[Recept Sinterklaas Fudge](#)

[Recept Sint Candybark](#)