



Valentijn Wuppies

Deze Valentijn Wuppies zijn heel gemakkelijk te maken en zo schattig! Versier de cakepops na het bakken met gekleurde royal icing om ze een prachtige vacht te geven. Breng daarna de details toe, zoals oogjes en voetjes. Je maakt deze wuppies helemaal af met levensechte voelsprietten.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525
6,76 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
450g

F10140
3,96 €



FunCakes Pâte à Sucre Fire Red 250g

F20120
2,85 €



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc
350g

F30115
13,99 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,55 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,25 €



FunCakes Yeux en sucre set/64

F50340
3,35 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,15 €



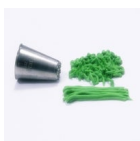
FMM Emporte-pièce Pieds de Bébé

CUTBABYFT
4,79 €



PME Bâtonnets à Sucette 16cm pk/35

LS172
2,25 €



JEM Douille Hair Grass Multi Opening
Small #233

NZ233
1,39 €



Bestron Appareil à Cake Pops

DCPM12
34,09 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cake Brownie 1kg
- FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g
- FunCakes Suikerdecoratie Oogjes Set/64
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze 30g
- FunCakes Rolfondant Rood 250g
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Chocolade Melts Wit 350g
- 60 gram ei
- 25 gram boter
- 50 gram water

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- JEM Small Hair/Grass Multi-Opening Nozzle #233
- JEM Round Nozzle #12
- FMM Baby Voetjes Uitsteker Set/2
- Bestron Sweet Dreams - Cake-popmaker
- PME Mini Hartvormige Plunger Uitsteker Set/3
- PME Lollipop Stokjes 16cm pk/35
- Bakje
- Roze metaaldraad
- Kniptangetje
- Rondbek tangetje

Stap 1: Maak de brownie cakepops

Maak 240 gram FunCakes Bakmix voor Cake Brownie met 60 gram ei, 25 gram boter en 50 gram water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwarm de cakepopmaker voor. Knip een puntje van de spuitzak, doe spuitmondje 12 er in en vul met het brownie beslag. Spuit de holtes van de cakepopmaker tot de rand en sluit het apparaat. Bak ze in 7-8 minuten gaar. Halverwege de baktijd kun je de bolletjes omdraaien om ze nog beter gelijkmatig gaar te krijgen. Laat ze afkoelen op eetlepels, zo blijven ze mooi in vorm.

Stap 2: Steek het fondant uit

Knip de roze bloemendraden in 5 stukjes en buig er met een tangetje voelsprietjes van. Kneed de FunCakes Rolfondant Rood goed door en rol daarna dun uit. Steek er per Wuppie 2 hartjes en twee voetjes uit me de PME uitstekers. Steek de uiteinden van de bloemendraden in een beetje lijn en prik de hartjes er op.

Stap 3: Bedek de brownie balletjes met chocolade

Smelt de witte chocolade, au bain Marie in een bakje of in de chocolade smelter. Leg twee voetjes naast elkaar, steek een lollipop stokje in de bolletjes en doop het geheel in de chocola. Laat de overvloedige chocolade er rustig draaiend aflopen en zet dan het bolletje op de voetjes zodat ze er nog

onderuit steken. Verwijder het stokje. Bedek zo alle bolletjes met een laagje witte chocolade en laat ze hard worden.

Stap 4: Maak de royal icing

Maak nu de FunCakes Mix voor Royal icing en kleur deze roze met de FunCakes Eetbare Kleurstof. Knip een stukje van een spuitzak doe spuitmondje 233 er in, vul met 2 flinke eetlepels icing. Spuit haren op de bolletjes door de spuitzak bijna tegen het bolletje te houden, in de spuitzak te knijpen tot de icing er uit komt, de icing tegen het bolletje laten komen en dan langzaam, al knijpend de spuitzak van het bolletje af te bewegen. Bedek zo het hele bolletje. Druk daarna de oogjes in de nog natte icing. Steek de voelsprietten er ook in. Laat de wuppie op kamertemperatuur opdrogen.

Stap 5: Decoreer de Valentijn Wuppies

Schrijf op een strookje papier een toepasselijke tekst en laat die onder de wuppie uitsteken. Vergeet niet te vermelden dat de voelsprietjes niet eetbaar zijn.

Tip: je kunt aan de brownie mix ook nog bakvaste chocolade druppels toevoegen voor nog meer chocoladegenot!