



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 400 g

F11135
5,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Teddy Bear
Brown 250 g

F20245
2,85 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750
2,25 €



Callebaut Chocolate Callets - Dark -
400g

CB556605
15,25 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



Katy Sue Moule Pain d'épices miniature
de Noël

CA0048
11,05 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
250 g

F20100
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Pastel Pink 250
g

F20240
2,85 €



FunCakes Choco Drip Rose Clair 180 g

F54215
9,19 €



Wilton Decorator Preferred Moule
Profond Rond Ø 15 x 7,5cm

03-0-0035
9,65 €



Silikomart Mini Moule Glace Classique

GEL01M
16,29 €

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 Chocolate 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 cakekrumels. 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