



Cake pops met een zomers tintje

Deze cake pops hebben een prachtig zomers tintje en een heerlijke exotische smaak! Ze zijn namelijk gemaakt met de FunCakes mix voor cupcakes. Daarna hebben we ze omhuld met een vrolijk laagje candy melt in verschillende kleuren. Cake pops zijn ideaal voor kinderen en perfect om uit te delen.

Boodschappenlijstje



Patisserie Sacs de décoration jetables 41,
24 pieces

02435
5,85 €



PME Lollipop Sticks -16cm- pk/35

LS172
2,25 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



FunCakes Deco Melts -Orange- 250g

F25120
4,45 €



FunCakes Deco Melts -Rouge- 250g

F25130
4,45 €



Overige benodigdheden:

- 250 gram (zachte) boter
- 5 eieren

Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Vul een spuitzak met het beslag. Verwarm de cakepop maker voor en spuit de onderste vormen vol tot iets onder de rand. Sluit de maker en bak de cakepops in circa 6 minuten gaar. Je kunt de cakepops halverwege de baktijd even omdraaien voor een beter resultaat. Laat de bolletjes afkoelen op een rooster.

Smelt de drie kleuren candy melts in de chocolade smelter, in de magnetron of au bain marie. Doop de stokjes één voor één in de gesmolten chocolade, steek ze vervolgens in de cakepops en laat ze dan ca. 10 minuten stollen zodat ze vast zitten.

Doop de gehele cake pop in de gele, oranje of rode candy melts en laat de candy melts hard worden. Vul nu een spuitzak met een andere kleur candy melt dan de cake pop en knip het puntje van de zak. Maak hiermee scrolls of s vormen op de pops. Als laatste plak je met een beetje candy melts de bloemetjes boven op de cake pops. Laat alles goed uitharden.