



Chocolade pops goud

Deze chocolade pops zijn gemaakt van red velvet beslag. Daarna hebben we ze gedoopt in pure chocolade en versierd met een vlokje goud!

Boodschappenlijstje



House of Marie Mini Baking cups Light Pink - pk/60

HM1616
3,35 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm, pcs/12

03-3111
5,95 €



FunCakes Chocolate Melts Dark 350 g

F30105
15,45 €



Bestron Sweet Dreams - Cake-popmaker

DCPM12
34,09 €



Sugarflair 24 Carat Gold Leaf Transfer

G101
7,49 €

Overige benodigdheden:

- 1 ei
- 35 ml plantaardige olie
- 70 ml water
- Plastic pincet

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 180 gram mix voor Red Velvet cake, 1 ei, 35 ml plantaardige olie en 70 ml water in een kom. Mix dit in 6-8 minuten tot een luchtig beslag.

Verwarm de cake pop maker. Vul een spuitzak met het beslag en knip het puntje hier af. Vul de onderste bolletjes van de cake pop maker met het beslag. Sluit de maker en bak de bolletjes gaar in circa 3-4 minuten. Draai daarna de bolletjes en bak ook deze kant bruin. Verwijder ze daarna uit het apparaat en laat ze goed afkoelen.

Smelt ondertussen 250 gram pure chocolate melts in een chocolade smelter, au bain-marie of in de magnetron. Roer, als de chocolade gesmolten is, er nog een paar melts door totdat deze ook zijn gesmolten. Hierdoor is je chocolade voorgekristalliseerd en laat hij niet wit uit.

Doop de bolletjes voorzichtig in de chocolade, zodat ze helemaal bedekt zijn. Laat ze uitharden op een baking cup. Plaats als laatste een vlokje goud op de bolletjes, gebruik hier een plastic pincet voor.