



Koekiemonster Cake Pops

Trakteer je familie en vrienden op deze vrolijke koekiemonster cake pops. De cakepops kan je gemakkelijk zelf maken met de stap voor stap aanwijzingen. Maak met behulp van de FunCakes mix voor royal icing het haar van de cakepops. Voeg naar wens een kleurtje toe aan de royal icing. Maak het helemaal af met eetbare oogjes.

Boodschappenlijstje



Wilton Poches à Douille Jetables 30cm
pk/12

03-3111
6,05 €



PME Bâtonnets à Sucette 11,5cm pk/50

LS171
2,39 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
450g

F10140
4,95 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Food Colour Gel Poppy Red
30g

F44195
3,65 €

Overige benodigdheden:

- Lege eierdoos
- Stukjes koek
- Eieren

Bak een cake van 500 gram mix, laat deze afkoelen, verkruimel dit en kneed er 100 gram Decorator Icing door. Laat dit 15 min. opstijven in de koelkast en maak er balletjes van. Smelt de Candy Melts in de magnetron. Doop de stokjes in gesmolten candy melts en steek in de balletjes. Laat ze een 30 min. op zijn kop in de eierdoos rusten in de koelkast.

Smelt de rest van de candy melts en doop hier al draaiende de cakepop in. Zorg er voor dat de hele cakepop bedekt is en laat de overvloedige melts er aflopen. Laat ze recht op drogen.

Maak nu de royal icing en kleur deze. Knip een puntje van je spuitzak, plaats hier spuitmondje 233 in en vul met icing. Spuit nu de vacht van je monstertje door het spuitmondje tegen de cakepop te houden en al druk gevend een centimeter opzij te bewegen. Plak meteen de oogjes op zijn plek. Plaats voor een koekiemonster een stuk koek op de plek van de mond. Doe dit zolang de icing nog nat is.