



Traktatie: Cake op een stokje

Hoe leuk zijn deze cakejes op een stokje? Ideaal om uit te delen, en met koekjesuitstekers kun je ze in elke vorm maken die je maar wilt.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm
03-3136
6,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g
F10105
4,55 €



FunCakes Nonpareils Discomix 250g
F51605
5,19 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10
F85100
3,25 €



FunCakes Deco Melts Orange 250g
F25120
4,55 €



Emporte-pièce Anneau Pro Ø7cm
K095111
5,85 €



FunCakes Deco Melts Rouge 250g
F25130
4,55 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g
F44145
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Turquoise
30g
F44160
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g
F44110
3,65 €

Overige benodigdheden voor 10 taartjes:

- 7,5 ei
- 375 gram zachte ongezouten roomboter
- Diverse schaalpjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Doe 750 gram FunCakes mix voor Cupcakes samen met 7,5 ei en 375 gram zachte boter in een mengkom en mix dit op lage snelheid in 4 minuten tot een glad beslag. Verdeel het beslag over verschillende schaalpjes en kleur dit naar keuze met de kleurgels. Vet de bakpan in met bakspray en verdeel de kleuren beslag in gedeeltes over de bakpan. Bak de cake in ongeveer 50 minuten gaar. Stort hem daarna op een taartrooster en laat helemaal afkoelen. Snijd met een scherp mes heel dun de donkere kant van de cake weg zodat je mooi de gekleurde binnenkant ziet. Steek met verschillende koekjesuitstekers vormen uit en prik ze op een stokje.

Smelt de candy melts in schaalpjes in de magnetron, doe dit in een spuitzak en drizzle dit over de cakejes. Decoreer met strooisels.