



Babyshower Cake Pops

Deze cakepops van FunCakes met schattige wolkes, sterretjes en maantjes zijn zo zoet als een baby. Leuk om te maken voor een babyshower of gender reveal party!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



FMM Emporte-pièce Nuage

CUTCLOUD
7,85 €



FunCakes Deco Melts Blanc 250g

F25110
3,56 €



FunCakes Deco Melts Rose 250g

F25125
3,56 €



FunCakes Deco Melts Vert 250g

F25140
3,56 €



FunCakes Deco Melts Bleu Ciel 250g

F25160
3,56 €



FunCakes Deco Melts Saveur Caramel
250g

F25310
3,67 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
450g

F10140
3,96 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
250g

F20100
2,28 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
1,80 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
3,64 €

Ingrediënten voor de Babyshower Cake Pops

- 500 g FunCakes Bakmix voor Cupcakes
- FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Deco Melts Wit
- FunCakes Deco Melts Toffeesmaak
- FunCakes Deco Melts Groen
- FunCakes Deco Melts Licht Blauw
- FunCakes Deco Melts Roze
- FunCakes Fondant Bright White
- FunCakes Metallic Spray Zilver
- FunCakes Metallic Spray Brons
- FunCakes Eetbare Lijm
- 250 g ongezouten roomboter
- 5 eieren (ca. 250 g)

Overige benodigdheden voor de Babyshower Cake Pops

- FunCakes Bake Release Spray
- Wilton Decorator Preferred® diepe, ronde Bakvorm Ø 20 x 7,5 cm
- Wilton Afkoelrek
- Wilton Bakpapier
- FMM Fluffy Cloud Cutters set/5
- PME ronde uitsteker set/4
- Koekjesuitsteker ster 3 cm
- Gouden of zilveren lollystokjes

Stap 1: Maak de fondant wolkjes, sterretjes en maantjes voor de Babyshower Cake Pops

Rol het witte fondant uit tot een dikte van ongeveer 2 mm en steek hier wolkjes, sterretjes en maantjes uit. Voor de maantjes gebruik je een grote en kleine ronde uitsteker, waarbij je de helft van de uitsteker gebruikt om de binnenste en buitenste rand van de maantjes uit te steken. Maak ongeveer 40-45 wolkjes, 20-23 sterretjes en 20-23 maantjes, zodat je voor elke cake pop een wolkje met een sterretje of maantje hebt. Laat dit twee uur aan de lucht drogen.

Stap 2: Bereid de basis van de Babyshower Cake Pops

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). En bereid 500 g FunCakes Bakmix voor Cupcakes door deze te mengen met 5 eieren en 250g ongezouten roomboter. Mix het geheel in 4 minuten op de laagste stand. Vet de cakevorm in met bakspray en vul met het beslag. Bak de cake in 55-60 minuten gaar en stort hem na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 3: Maak de Cake Pops klaar

Smelt wat witte Deco Melts au bain-marie of in de magnetron op 450W (max. 500W) en roer elke 15-20 seconden goed door. Stop met verwarmen zodra de melts bijna volledig gesmolten zijn (kleine stukjes nog zichtbaar). Blijf roeren totdat het volledig glad geroerd is.

Verkruimel de cake en mix er de gesmolten witte Deco Melts doorheen tot je een mooi deeg krijgt. Rol hiervan balletjes van ongeveer 20 g en laat ze gedurende een half uur rusten in de koelkast.

Spray ondertussen de fondantsterren en -maantjes met de bronzen en zilveren Metallic Spray en laat drogen.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Smelt opnieuw wat witte Deco Melts en steek het uiteinde van de lollypop stick in de gesmolten Deco Melts. Druk de Deco Melts zijde van het lollystokje in een deegballetje. Dit voorkomt dat de deegballetjes van het stokje afglijden. Herhaal dit voor alle deegballetjes en zet een half uur tot een uur in de vriezer.

Stap 4: Decoreer de Babyshower Cake Pops

Smelt de overige Deco Melts. Voor de oudroze kleur meng je wat toffee Deco Melts door de roze Deco Melts totdat je de gewenste kleur bereikt hebt. Voor de oudblauwe kleur meng je door de lichtblauwe Deco Melts wat donkergroene en toffee melts. Haal de cake pops uit de vriezer en doop ze in de gesmolten Deco Melts. Laat ze hard worden in de koelkast.

Plak met de eetbare lijm op elk wolkje een sterretje of maantje. Maak een klein beetje Royal Icing aan met water volgens de instructies op de verpakking. Plak tegen elk stokje van de cake pops met royal icing een wolkje met ster of maantje.

Tip: Bekijk ook de andere recepten van deze sweettable zoals de [Twinkle Twinkle Driptaart](#), [Twinkle Twinkle Koekjes](#) en [Babyshower Cupcakes](#).

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.