



Pastel Cakesicles

Deze super vrolijke Pastel cakesicles van FunCakes kan je leuk uitdelen als traktatie voor bij een verjaardag of als heerlijke snack bij een jubileum. Kortom, deze cakesicles zijn perfect voor een feestelijke gelegenheid. Ze zijn gemaakt van gekruimelde cupcakes gemixt met witte chocolade melts. Verder zijn de cakesicles mooi versierd met pastel kleurige deco melts met bovenop spetters van eetbare gouden verf. De sprinkle medley en sugar rods blijven goed plakken door er wat deco melts over heen te drizzelen. Lees snel verder als je wilt weten hoe je deze overheerlijke Pastel cakesicles maakt!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc 350g

F30115
9,25 €



FunCakes Deco Melts Jaune 250g

F25115
4,55 €



FunCakes Deco Melts Rose 250g

F25125
4,55 €



FunCakes Deco Melts Bleu Ciel 250g

F25160
4,55 €



FunCakes Deco Melts Saveur Yaourt 250g

F25305
4,75 €



FunCakes Sprinkle Medley Happy 65g

F51290
3,29 €



FunCakes Sugar Strands Pastel 80g

F52195
2,69 €



FunCakes Metallic Food Paint Or 30ml

F45180
6,45 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



FunCakes Caissettes à cupcake Blanc pk/48

F84100
3,09 €



Silikomart Moule en Silicone Cakesicle Mini Classic

GEL01M
16,29 €



Silikomart Mini Bâtonnets pour
Esquimaux pk/100

S99401
2,99 €



Pâtisserie Pinceau en Bois 2cm

P02421
2,45 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 250g
- FunCakes Chocolate Melts Wit 100g
- FunCakes Deco Melts Yoghurt
- FunCakes Deco Melts Geel
- FunCakes Deco Melts Roze
- FunCakes Deco Melts Licht Blauw
- FunCakes Eetbare Metallic Verf Goud
- FunCakes Sprinkle Medley Happy
- FunCakes Sugar Rods Matt Groen
- 125 g ongezoeten roomboter
- 2,5 eieren (ca. 125 g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Cupcakevormpjes Wit
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Silikomart Siliconen Ijsvorm Klassiek Mini
- Silikomart Mini Ijsstokjes
- Kwastje

Stap 1: De voorbereiding voor de Pastel cakesicles

Om te beginnen, verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn, meng vervolgens de FunCakes Bakmix voor Cupcakes met 2,5 eieren en 125g roomboter. Gebruik een vlingergarde of een klopgarde om het geheel te mixen voor ongeveer 4 minuten op een lage snelheid. Verdeel jouw cupcakevormpjes over de muffin bakvorm en vul alle vormpjes tot ongeveer de helft met beslag. Je kan hiervoor het beste een lepel of een spuitzak gebruiken! Bak de cupcakes ongeveer 20-22 minuten in een voorverwarmde oven. Na het bakken, haal de cupcakes uit de oven en laat ze afkoelen.

Stap 2: Het maken van het deeg

Doe de chocolade melts wit in een voor de magnetron geschikte kom. Smelt ze op ongeveer 800W in een magnetron en roer de melts elke 15-20 seconden even goed door. Herhaal dit 4-6 keer totdat de chocolade melts goed gesmolten zijn, het is niet erg als er nog een aantal kleine stukjes zichtbaar zijn.

Na het afkoelen, verkruimel de cupcakes en meng ongeveer 50-100g van de gesmolten FunCakes Chocolate Melts Wit doorheen. Zorg ervoor dat je een soepel deegje krijgt, dus niet te stijf of te droog.

Stap 3: Het smelten van de pastel deco melts

Smelt de gele, roze en lichtblauwe deco melts met wat van de yoghurt deco melts in een voor de magnetron geschikte kom op 500W voor 15-20 seconden. Roer de deco melts daarna weer goed door en herhaal dit proces totdat de deco melts bijna volledig gesmolten zijn, het is niet erg als er nog

een aantal kleine stukjes zichtbaar zijn want deze kan je weg roeren. Door de gekleurde deco melts te mengen met de witte yoghurt deco melts, krijgen ze een pastel kleurtje.

Gebruik een lepeltje om een variatie aan kleuren in de ijsjesmal te smeren en steek er een ijsstokje in. Laat dit opstijven in de koelkast en smeer er eventueel daarna nog een laagje over zodat het niet breekt als je de ijsjes uit de mal haalt.

Stap 4: Het maken en decoreren van de cakesicles

Haal de ijsstokjes heel voorzichtig uit de mal en vul de mal met het gemaakte cupcake deeg. Laat wat ruimte over, vul het niet helemaal tot de rand. Steek de ijsstokjes weer terug in de mal en dek de bovenkant af met de gesmolten pastel gekleurde decomelts. Zet de mal weer terug in de koelkast en laat het koud worden.

Nadat de cakesicles goed koud zijn, haal je ze heel voorzichtig uit de mal. Gebruik een kwastje en wat van de Funcakes eetbare metallic verf goud om wat spetters te creëren. Drizzle wat van de gesmolten yoghurt deco melts over de ijsjes en strooi er dan direct wat van de sprinkle medley of strooisels overheen zodat het mooi blijft plakken.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Pastel Cakesicles

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.