



Sneeuwpopps

Deze sneeuwpopps stelen de show op ieder Kerst feestje! Leuk als traktatie voor de kinderen, maar natuurlijk ook perfect als tussendoortje.

Boodschappenlijstje



Wilton Poches à Douille Jetables pk/12

03-3111
5,95 €



PME Bâtonnets à Sucette 20cm pk/25

LS173
3,35 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black
250g

F20135
2,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
3,64 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
450g

F10140
3,96 €



FunCakes Pâte à Sucre Fire Red 250g

F20120
2,85 €



FunCakes Deco Melts Blanc 250g

F25110
4,45 €



FunCakes Pâte à Sucre Tropical Orange
250g

F20140
2,85 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 gram ongezouten roomboter
- Kleine glazen flesjes
- Stukje lint
- Melk

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Vul een ingevette bakvorm (25 cm) met het beslag en bak de cake in circa 70-75 minuten.

Smelt de candy melts au bain marie, in de smelter of magnetron. Verkruimel de cake in een kom en voeg 80 gram decorator icing toe. Kneed dit tot een bal, maak hier kleine balletjes van en plaats ze 15 minuten in de koelkast.

Dip de onderkant van het stokje in de melts en daarna in het balletje. Laat opstijven. Dip daarna het balletje in de melts en laat ze uitharden.

Maak van zwarte, rode en oranje fondant nu de neusjes, oogjes en mutsen.

Zeef 150 gram mix en meng met 18 ml water voor een royal icing in stijve consistentie. Klop de mix en het water circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer!

Vul een spuitzak met de icing en plak de neusjes, oogjes en mutsen op de pops met een beetje icing. Vul de glaasjes met de melk en plaats de pops vlak voor het serveren in de glaasjes. Maak het af met de lintjes.