



## Roze Halloween Cakesicles

Deze roze Halloween Cakesicles maken de sfeer tijdens je Halloween feest. De Halloween Cakesicles zijn gemaakt van de FunCakes Deco melts Frambozensmaak en gedecoreerd met een drizzle. Met de drizzle en oogjes lijkt het net mummies. Griezelig, maar ook schattig voor Halloween!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour Cake Brownie  
500g

F11195  
5,29 €



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105  
9,95 €



FunCakes Deco Melts Saveur  
Framboise 250g

F25315  
4,75 €



FunCakes Nonpareils Lots of Love 80g

F51640  
2,85 €



Wilton Yeux En Sucre 57g

129001707  
1,14 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100  
3,25 €



FunCakes Caissettes à cupcake Blanc  
pk/48

F84100  
3,09 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118  
10,69 €



Silikomart Moule en Silicone Cakesicle  
Mini Classic

GEL01M  
16,29 €

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cake Brownie 640 gr
- FunCakes Deco Melts - Frambozensmaak 500-600r g f
- FunCakes Chocolate Melts Puur 100-125 gr
- FunCakes Musketzaad Lots of Love
- Wilton Suikeroogjes
- 3 eieren (ca. 150 g)
- 135 ml water
- 70 g zachte ongezoeten boter

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- FunCakes Cupcakevormpjes Wit
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Silikomart Siliconen Ijsvorm Klassiek Min

## Stap 1: Bak de cake brownie

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 640 g FunCakes Mix voor Cake Brownie zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de baking cups over de muffin bakvorm. Schep het beslag in de cupcakevormpjes en bak de cakejes in ongeveer 20-25 minuten gaar. Heb je nog beslag over dan bak je nog een tweede keer. Laat de cakejes helemaal afkoelen.

## Stap 2: Smelt de deco melts

Smelt de FunCakes Deco Melts Frambozensmaak in de magnetron volgens aanwijzing op de verpakking, maar laat het niet te heet worden.

Smeer met de bolle kant van een theelepel of een kwast de ijsjes mal in met een laagje Deco Melts, doe het stokje er in en laat dit 10 minuten opstijven in de koelkast. Herhaal dit nog 2 keer zodat je een goede dikke laag krijgt. Tussendoor zal je de Deco Melts weer wat moeten verwarmen.

## Stap 3: Maak de Halloween cakesicles

Verkruimel 8-10 brownie cupcakes in een kom (de rest kan je eventueel opeten of invriezen) en schenk hier wat gesmolten pure chocolade bij. Voeg net zoveel toe totdat je een soepel deeg hebt verkregen. Duw wat van het deeg in de met Deco Melts ingesmeerde ijsjesmal, zorg ervoor dat het deeg niet boven de rand uitkomt. Dek het deeg af met een laagje gesmolten Deco Melts en zet in de koelkast om op te laten stijven. Haal ze hierna voorzichtig uit de mal en herhaal dit proces totdat je genoeg cakesicles hebt.

## Stap 4: Decoreer de cakesicles

Leg alle 'ijsjes' naast elkaar en doe wat gesmolten Deco Melts in een spuitzak. Knip hier een klein puntje van af en drizzle de Deco Melts over de cakesicles. Decoreer direct met musketzaadjes en oogjes. Je hoeft ze niet in de koelkast te bewaren.

**Stap 5: Deel de Halloween Cakesicles uit of geniet er zelf van!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*