



Rozen cake pops

Deze prachtige rozen cake pops maak je met de handige instructies in ons recept. Eerst bak je de basis met de mix voor brownies en de cake popmaker. Daarna maak je met de FunCakes fondant de rozenblaadjes. Als laatste vorm je voorzichtig de rozenblaadjes om de cake pops.

Boodschappenlijstje



PME Bâtonnets à Sucette 16cm pk/35

LS172
2,39 €



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525
7,16 €



Bestron Appareil à Cake Pops

DCPM12
34,09 €



Patisse Emporte-pièce Rond 6cm

P01933
1,35 €

Overige benodigdheden:

- 1 ei (circa 50 gram)
- 20 gram boter
- 30 ml water

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 175 gram mix, 50 gram ei, 20 gram boter en 30 ml water en klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Doe het beslag in de cake popmaker en bak de cake pops gaar. Laat ze als ze gaar zijn afkoelen op een lepel.

Snij, indien nodig, de onderkant recht af. Smelt een deel van de candy melts en dip het uiteinde van de stokjes in de chocolade en prik ze in de brownies. Laat de brownies uitharden in de koelkast.

Kneed de rode fondant goed door en rol het uit tot circa 3 mm dikte. En steek hier met de ronde uitsteker zeven rondjes uit per cake pop. Ga met de ball tool langs de randjes van de rondjes om deze iets te verzachten.

Gebruik een beetje gesmolten candy melts om de eerste twee bloemblaadjes op de cake pop te plakken. Plak daarna voorzichtig met eetbare lijm de overige vijf blaadjes op de cake pop, zorg ervoor dat de blaadjes elkaar iets overlappen. Vouw de blaadjes iets terug zodat de roos echter lijkt.

Kneed de groene fondant goed door en rol deze uit tot een dikte van circa 3 mm. Gebruik een blad uitsteker en steek hier per cake pop 3 blaadjes uit. Plak de blaadjes onder de roosjes vast met een beetje eetbare lijm. Laat cake pops daarna circa 5 minuten in de koelkast uit harden.



Mede mogelijk gemaakt door Wilton.