



Rendieren pops

Maak schattige rendieren pops! Perfect voor de Kerstdagen en leuk om uit te delen aan de kids. De pops zijn gemaakt van mix voor cupcakes met een cakepop maker.

Boodschappenlijstje



PME Bâtonnets à Sucette 20cm pk/25

LS173
3,55 €



Bestron Appareil à Cake Pops

DCPM12
35,45 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Gouttes de Chocolat Noir
350g

F30120
9,85 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram (room)boter
- 5 eieren (circa 250 gram)

Voor de cake pops meng je 500 gram mix, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vul een spuitzak met het beslag. Verwarm de cakepop maker voor en spuit de onderste vormen vol tot iets onder de rand. Sluit de maker en bak de cakepops in circa 6 minuten gaar. Je kunt de cakepops halverwege de baktijd even omdraaien voor een beter resultaat. Laat de bolletjes afkoelen op een rooster.

Smelt de donkere chocolade au bain marie, in de smelter of magnetron. Dip de onderkant van het stokje in de chocolade en daarna in het balletje. Laat opstijven. Dip daarna het balletje in de chocolade, laat ze uitharden.

Vul de candy mold met chocolade en laat deze uitharden. Tik ze daarna voorzichtig uit de mold.

Decoreer de rendier met de decoraties en de eyeball. Plak deze op de pops met een beetje gesmolten chocolade.



Mede mogelijk gemaakt door Wilton.