



Marshmallow Pops

Op zoek naar een leuk en eenvoudig recept dat gegarandeerd een glimlach op ieders gezicht tovert? Dan zijn deze Marshmallow Pops precies wat je nodig hebt! Of je nu een verjaardagsfeestje, babyshower organiseert of gewoon wat extra flair aan je desserttafel wilt toevoegen. Deze kleurrijke pops stelen gegarandeerd de show. Doop zachte marshmallows in gesmolten chocolade, versier met sprinkles, en voilà – een traktatie die net zo leuk is om te maken als om op te eten.

Boodschappenlijstje



FunCakes Sugar Strands XL Mix 70 g

F53415
2,79 €



Wilton Candy Melts® 125g - Cacao Clair

04-0-0505
2,20 €



Wilton Bougies longues -Blanc-

05-0-0061
2,79 €



Wilton Candy Melts® 125g - Blanc

04-0-0509
2,20 €



Wilton Bâtonnets de sucettes 15cm, pk/35

05-0-0044
2,85 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm, pcs/12

03-3111
5,95 €



Ingrediënten

- 250 g Wilton Candy Melts® - Lichte Cacao
- 100 g Wilton Candy Melts® - Wit
- FunCakes Sugar Strands XL Mix 70 g
- Witte marshmallows

Benodigdheden

- Wilton Lollipop Sticks 15cm, pk/35
- Wilton Long Candles -White-
- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12

Stap 1: Voorbereiding

Prik de Wilton Lollipop Sticks in de marshmallows.

Stap 2: Smelt de Candy Melts

Smelt de Wilton Candy Melts volgens de aanwijzingen op de verpakking in de magnetron. Dip de marshmallows in de gesmolten chocolade en prik ze in een piepschuimblok of houder. Laat opstijven in de koelkast.

Stap 3: Maak de pops af

Knip de kaarsjes iets korter en plaats ze in de houdertjes. Druk voorzichtig een kaarsje met houdertje in de bovenkant van de gedipte marshmallow. Smelt de Witte Candy Melts volgens de aanwijzingen op de verpakking en doe ze in een spuitzak. Knip een klein puntje van de spuitzak af en spuit rondom het kaarsje wat van de gesmolten chocolade. Laat dit speels naar beneden druipen voor een 'smeltend kaarsvet'-effect. Bestrooi direct met FunCakes Sugar Strands XL Colour Mix en laat de pops opnieuw opstijven in de koelkast.

Stap 4: Geniet van de Marshmallow Pops!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.