



## Summerween red velvet cakesicles

Geef je baksels een griezelige zomerse twist met deze kleurrijke Summerween cakesicles! Gemaakt van red velvet cake en gedipt in verschillende lagen Deco Melts, combineren ze Halloween vibes met zonnige zomerkleuren. Perfect voor een Summerween feestje, Halloween of een gezellige bakmiddag met kinderen.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts Saveur Yaourt  
250g  
F25305  
4,75 €



FunCakes Deco Melts Saveur  
Framboise 250g  
F25315  
4,75 €



FunCakes Deco Melts Orange 250g  
F25120  
3,64 €



FunCakes Mélange pour gâteau Red  
Velvet 500g  
F11185  
5,95 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé  
25x25cm pk/50  
F83460  
3,95 €



Wilton Décorations en Sucre Cute  
Halloween set/8  
04-0-0555  
4,99 €



Wilton Décorations en Sucre Classic  
Halloween set/8  
04-0-0556  
4,99 €



Wilton Cake Release Spray 200ml  
04-0-0513  
5,75 €



Wilton Performance Pans Moule à  
Gâteau Rond Ø20cm  
191002565  
10,15 €



Silikomart Moule en Silicone Cakesicle  
Mini Classic  
GEL01M  
16,29 €

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Red Velvet Cake
- FunCakes Deco Melts Framboos
- FunCakes Deco Melts Yoghurt
- FunCakes Deco Melts Oranje
- Wilton Cake Release Spray
- Wilton Suikerdecoratie Classic Halloween
- Wilton Suikerdecoratie Cute Halloween
- 130 ml water
- 55 g (65 ml) plantaardige olie
- 2 eieren (ca. 50 g)

## Benodigheden

- FunCakes Bakpapier vellen
- Wilton Performance Pans Ronde Bakvorm Ø20cm
- Silikomart Siliconen Mal Cakesicle Mini Classic

## Stap 1: Red velvet cakesicles maken

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakvorm in met bakspray.

Bereid 330 g FunCakes Mix voor Red Velvet volgens de aanwijzingen op de verpakking en verdeel het beslag over de bakvorm. Bak de cake in 35 tot 40 minuten gaar. Verkruimel de cake terwijl deze nog warm is en meng de kruimels tot een soepel, kneedbaar deeg.

Verdeel het deeg over de cakesiclevormen en steek in elke cakesicle een ijsstokje. Druk het deeg goed aan en zorg ervoor dat het niet boven de rand van de vorm uitkomt. Laat de cakesicles stevig worden in de koelkast en haal ze daarna voorzichtig uit de vorm.

## Stap 2: Cakesicles decoreren met Deco Melts

Smelt de FunCakes Deco Melts Yoghurt Flavour volgens de aanwijzingen op de verpakking. Dompel de cakesicles volledig onder in de gesmolten Deco Melts en leg ze op een vel bakpapier, laat dit vervolgens opstijven in de koelkast. Smelt vervolgens de FunCakes Deco Melts Frambozensmaak. Dip de cakesicles tot iets meer dan de helft in de roze Deco Melts en laat opnieuw opstijven. Smelt als laatste de FunCakes Deco Melts Oranje. Dip alleen de bovenkant van de cakesicles in de oranje Deco Melts zodat een kleurrijk laagjeseffect ontstaat. Laat ook deze laag goed uitharden.

## Stap 3: Decoreren

Bevestig de Wilton Sugar Decorations met een beetje gesmolten Deco Melts op de cakesicles. Laat de decoraties goed vastzetten voordat je de cakesicles serveert.