



Chocolade pops

Ben je een chocolade liefhebber? Maak dan eens deze verrukkelijke chocolade pops. De basis van de cake pops maak je van de mix voor cupcakes en botercrème. Daarna doop je ze in gesmolten FunCakes chocolade en maak je ze af met kokos en cacaopoeder.

Boodschappenlijstje



PME Bâtonnets à Sucette 20cm pk/25

LS173
3,55 €



Patisse Moule à Cake en Céramique
30cm

P03302
10,45 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105
9,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €

Overige benodigdheden:

- 375 gram (room)boter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)
- 100 ml water
- Geraspte kokos
- Cacao poeder

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren (maat M, circa 250 gram) in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet een cake vorm (30 cm) in en vul deze met een deel van het beslag. Bak de cake in circa 70-75 minuten. Laat de cake goed afkoelen.

Voor de botercrème vermeng met een garde 100 gram mix met 100 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 125 gram boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 10 minuten door tot een gladde crème.

Verkruimel de cake in een kom en kneed de botercrème er door heen. Vorm balletjes van circa 30 gram. Laat ze 15 minuten opstijven in de vriezer.

Smelt de chocolade melts de magnetron, chocolade smelter of au bain Marie. Doop de stokjes één voor één in de gesmolten chocolade, steek ze vervolgens in de cakepops en laat ze dan ca. 10 minuten stollen zodat ze vast zitten.

Houd de cakepops boven de gesmolten chocolade en giet die er met een lepel over heen tot ze geheel bedekt zijn. Indopen kan ook, maar de kans bestaat dat ze dan van het stokje vallen door de draaibeweging. Laat de overvloedige chocolade eraf druipen. Strooi over een deel van de cake pops geraspte kokos voordat de chocolade is uitgehard. Strooi ook over een paar pops wat cacao poeder. Steek ze cake pops in een dummy of een stukje piepschuim en laat ze hard worden.



Mede mogelijk gemaakt door Cake pops with love.