



Magnum ijs cakepops

Een heerlijk recept voor een kleurrijke cupcakes met een bijzonder randje, gemaakt tijdens de live uitzending op Facebook. Kijk hieronder de uitzending terug!

Boodschappenlijstje



Silikomart Moule en Silicone Cakesicle Classic

GEL01
22,25 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



Benodigdheden: (ongeveer 8-10 stuks)

- 5 eieren
- 250 gr zachte ongezoeten roomboter
- 125 ml water
- 150 gr zachte ongezoeten roomboter
- Optioneel: FunCakes smaakpasta naar keuze

Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven 160 graden) en vet de bakvorm in met bakspray. Maak de cupcakemix zoals is aangegeven op de verpakking, schep dit in de bakvorm en bak de cake in ca. 60-70 minuten gaar en laat afkoelen op een taartrooster.

Maak de botercreme zoals is aangegeven op de verpakking (eventueel doe je er een smaak naar keuze doorheen).

Verkruimel 2/3 van de cake (de rest eet je lekker op) en schep er wat botercreme doorheen. Zet dit onder de mixer tot er een mooi glad deeg ontstaat. Druk dit deeg in de ijsjesvorm, schuif er een stokje in en laat bevriezen.

Smelt de decompeltes volgens aanwijzing op de verpakking in de magnetron (of eau bain marie) en dip de bevroren 'ijsjes' er in. Strijk de onderkant licht af op de rand van het schaaltje en laat ze opdrogen op een vel bakpapier. Dit gaat vrij snel! Eventueel verwarm je tussen door de decompeltes nog iets als het te dik is geworden.

De rest van de gesmolten melts doe je in een spuitzak en hier knip je een heel klein puntje van af. Drizzle dit over de ijsjes en leg hier wat strooisels uit de galaxy medley op. Met een half uurtje zijn de ijsjes ontdooit en ready to eat!