



Vlinder pops

Zweef langzaam weg met deze prachtige vlinder pops. Deze cakepops hebben een heerlijke brownie vulling en zijn omhult met FunCakes chocolade melts. De vlinders maak je met onze instructies en de JEM fantasy butterflies gemakkelijk zelf.

Boodschappenlijstje



PME Outil de Modelage Aiguille à Tracer

PME6
4,89 €



Patisserie Poches à Douille Jetables 41cm pk/24

02435
5,85 €



FunCakes Gum Paste Blanc 250g

F20790
2,92 €



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525
6,76 €



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc 350g

F30115
11,19 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120
2,84 €



PME Bâtonnets à Sucette 20cm pk/25

LS173
3,35 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
2,84 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
2,84 €

Overige benodigdheden:

- 3 eieren (125 gram)
- 52 gram boter
- 105 ml water

Maak eerst de vlinders, kleur hiervoor een klein stukje gumpaste paars. Plaats de vlinder uitsteker in de roller pad. Rol de gumpaste uit tot een dunne plak en leg deze over de uitsteker heen. Rol hier nogmaals overheen, zodat de vlinder uitgestoken wordt. Verwijder met het tooltje voorzichtig de onderdelen die niet bij de vlinder horen en haal dan de vlinder van de uitsteker. Herhaal dit voor de andere kleuren. Laat de vlinders goed drogen.

Meng de 500 gram FunCakes mix voor Brownies, 125 gram eieren, 52 gram boter en 105 ml water en klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Vul een spuitzak met het beslag en knip hier een klein puntje af. Verwarm de cake pop maker en vul de onderste helften met het beslag. Bak de pops tot dat ze gaar zijn, je kunt ze eventueel op 2/3 van de baktijd draaien.

Smelt de chocolate melts in de magnetron of au bain-marie. Doop de stokjes circa 3 cm in de chocolade en steek ze in de bolletjes. Zet de pops even in de koelkast om hard te worden. Doop daarna de gehele pops in de chocolade, draai ze nog even rond tot dat de overvloedige chocolade er af gelopen is. Strooi daarna de suiker over de pops. Prik de cake pops in een dummy en laat ze uitharden. Plak daarna de vlinders op cake pops met een beetje piping gel of icing.