



Chocolade Cakesicles Valentijn

Maak voor Valentijnsdag deze heerlijke Chocolade Cakesicles en deel uit aan je geliefden! De Chocolade Cakesicles zijn gemaakt met de FunCakes Mix voor Cake Brownie, gemengd met Chocolade Melts en daarna gedipt in de FunCakes Choco Drip. Versier de cakesicles daarna met verschillende sprinkles. Ook perfect als Moederdag cadeau!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour Cake Brownie
500g

F11195
4,23 €



FunCakes Choco Drip Chocolat 180g

F54200
8,79 €



FunCakes Cœurs Rose Blanc 60g

F52025
3,39 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm
03-3136
6,85 €



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105
15,45 €



FunCakes Nonpareils Lots of Love 80g

F51640
2,65 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



Silikomart Moule en Silicone Cakesicle
Mini Hart

GEL03MB
16,29 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cake Brownie 500 g
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- FunCakes Chocolate Melts Puur 125-175 gram
- FunCakes Choco Drip Chocolate 180 g
- FunCakes Choco Drip Hot Pink 180 g
- FunCakes Hartjes Roze-Wit
- FunCakes Musketzaad Lots of Love
- 22 gram zachte ongezoeten roomboter
- 1 ei
- 41 ml water

Benodigheden

- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Dr. Oetker Cakevorm 25 cm
- Silikomart Siliconen Ijsvorm Vintage Mini
- Silikomart Siliconen Ijsvorm Hart Mini

Stap 1: Bak de FunCakes Mix voor Cake Brownie

Verwarm de oven voor op 175 graden (heteluchtoven 160 graden) en vet de Dr. Oetker Cakevorm in met bakspray. Maak daarna 200 gram van de FunCakes Mix voor Cake Brownie met 1 ei, 22 gram boter en 41 ml water zoals is aangegeven op de verpakking.

Spatel het beslag in de bakvorm en bak de cake in ongeveer 40-45 minuten gaar. Laat daarna de cake 15 minuten afkoelen in de vorm en stort hem daarna op een taartrooster om verder af te koelen.

Stap 2: Maak het deeg voor de chocolade cakesicles

Smelt 125-175 gram van de FunCakes Chocolate Melts Puur zoals is aangegeven op de verpakking. Verkruijmel de Brownie cake in een kom en kneed hier de gesmolten chocolade melts doorheen. Zorg ervoor dat je een consistentie krijgt van koekjesdeeg.

Stap 3: Vul de ijsvormen

Duw het verkregen deeg in de Silikomart Siliconen Ijsvormen en steek er ijsstokjes in. Zet dit overnacht in de vriezer zodat ze goed bevroren zijn om te dippen.

Stap 4: Het maken van de cakesicles

Smelt de FunCakes Choco Drip Chocolate en Hot Pink volgens de aanwijzingen op de fles. Giet de gesmolten Choco Drip in een hoge beker of hoog theeglas. Haal de bevroren cakejes voorzichtig uit de mal en dip ze in de gesmolten chocodrip. Herhaal dit eventueel een tweede keer. Laat tussendoor ongeveer 5 minuten opstijven in de koelkast voor een mooie glans.



Stap 5: Decoreer de cakesicles

Doe de gesmolten Choco Drip weer in de flesjes en drizzle de Choco Drips over de cakesicles. Bestrooi de cakesicles daarna gelijk met de FunCakes Hartjes Roze-Wit en de FunCakes Musketzaad Lots of Love. Laat de cake-ijsjes op het aanrecht verder ontdooien.

Stap 6: Geniet alleen van deze heerlijke Chocolate Cakesicles Valentijn of deel ze uit aan geliefden!