



Matroeskja pops

Maak deze prachtige Matroeskja pops met de my little snowman pop mold! De basis maak je van de mix voor cupcakes, die je daarna mengt met een beetje decorator icing. Deze cake pops zijn perfect voor iedere gelegenheid.

Boodschappenlijstje



PME Bâtonnets à Sucette 16cm pk/35

LS172
2,39 €



PME Rouleau à Pâtisserie en Plastique
15cm

PP85
4,75 €



FunCakes Pâte à Sucre Lime Green
250g

F20155
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black
250g

F20135
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Fancy Violet
250g

F20195
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
250g

F20100
2,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Deco Melts Orange 250g

F25120
3,64 €



FunCakes Pâte à Sucre Pretty Pink
250g

F20190
2,85 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram (room)boter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)
- Cake vorm
- Verschillende kleuren Rainbow Dust foodpaint
- Penseeltje
- FunCakes fondant in groen, paars en roze
- Cocktailprikker
- Eierdoos

Bak eerst een lekkere cake van de FunCakes mix voor cupcakes. Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet de cake vorm goed in en giet het beslag er in. Bak de cake in circa 70-75 minuten gaar. Laat de cake goed afkoelen.

Verkruiemel de cake in een kom en meng 50 gram decorator icing er door heen. Laat het mengsel even rusten. Open de snowman mold en vul deze met het deeg. Sluit de mold en verwijder het evenutetele overtollige deeg. Open de mold en haal voorzichtig het deeg eruit en plaats deze in een met huishoudfolie beklede eierdoos. Plaats de eierdoos circa 15 minuten in de koelkast.

Smelt de candy melts in de magnetron, chocolade smelter of au bain-marie. Als de gesmolten melts iets te dik blijven, kun je deze verdunnen door er wat cacaoboter drops aan toe te voegen. Doop het stokje circa 5 cm in de candy melts en steek deze daarna in de cake pops. Herhaal dit voor alle pops en plaats daarna de eierdoos circa 10 minuten in de koelkast, zodat de stokjes blijven zitten.

Houd de cake pop al draaiend boven de candy melts en giet met een lepel de melts er overheen totdat deze in zijn geheel bedekt is. Draai ze nog even rond tot dat de overtollige melts er af gelopen is. Prik de cake pops in een dummie en laat ze uitharden.

Giet een beetje food paint op een schoteltje en verf de patronen en de gezichtjes op de pops. Kneed nu de zwarte fondant goed door en rol deze uit op een beetje poedersuiker. Steek hier met de ronde uitsteker van 3 cm rondjes uit. Snij hier een v-vorm uit en plak deze op de hoofdjes met een beetje piping gel. Kneed de witte fondant goed door en rol deze uit. Steek hier met de 8 cm uitsteker rondjes uit. Ga met een cocktailprikker over de randjes, zodat deze gaat golven.

Rol de gekleurde fondant uit en steek hier rondjes uit met een doorsnede van 7 cm. Plak deze voorzichtig op de witte rondjes. Steek hier met de 3 cm uitsteker aan de rand een rondje uit, zodat je een cape krijgt. Plak het geheel op de cake pop. Je kan eventueel de capes ook nog beschilderen.

Snij met een mesje druppelvormen en vorm daarna de strikjes van de capes. Op deze manier kun je ook het schortje maken. Bewaar de cakepops in een gesloten doos in de koelkast, dan zijn ze een circa 3 dagen houdbaar.