



Red velvet cake pops

Met de FunCakes mix voor red velvet cake kun je ook verrukkelijke cake pops maken met rijke chocoladesmaak. Nadat je de cake heb verkruimeld, meng je deze met mon chou, zodat je er balletjes van kunt maken. Ondertussen smelt je de candy melts en doop je de balletjes red velvet cake in de candy melts.

Boodschappenlijstje



PME Bâtonnets à Sucette 16cm pk/35

LS172
2,25 €



Wilton Recipe Right Moule à Biscuits
Brownie 27,5x17,5cm

03-3135
5,75 €



FunCakes Deco Melts Blanc 250g

F25110
4,45 €



FunCakes Chocolat à Fondre au Lait
350g

F30110
14,45 €

Overige benodigdheden:

- 100 ml water
- 75 gram eieren
- 50 ml plantaardige olie
- Mon Chou

Als eerste maak je de red velvet cake. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Mix 250 gram mix, 100 ml water, 75 gram eieren en 50 ml olie in 6-8 minuten tot een luchtig beslag. Vul het ingevette bakblik met de mix en bak de cake in een voorverwarmde oven op 175°C in 30-35 minuten gaar. Laat de cake afkoelen.

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

Smelt de witte candy melts in 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 overtollige chocolade eraf druipen.

Smelt nu de bruine candy melts in de magnetron, chocolade smelter of au bain-marie. Doop hier een lepeltje in en laat hier de candy melts voorzichtig aflopen terwijl je de lepel draait. Op deze manier creëer je de strepen.



Mede mogelijk gemaakt door Cake pops with love.