



Luxe Cakesicles

Wat is er nou leuker voor een *fancy* feestje dan deze Luxe Cakesicles? Gemaakt van een heerlijke limoncello cake gemixt met witte chocolade melts. De cakesicles zijn gedecoreerd met paarse deco melts, een brons spray en gouden strooisels. Dit zorgt ervoor dat de cakesicles er super luxueus uit zien.

Boodschappenlijstje



Patisse Pinceau en Bois -1,5cm-

P02420
2,09 €



Silikomart Mini Moule Glace Tango

GEL04M
16,29 €



FunCakes Deco Melts -Violet- 250g

F25145
4,45 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



Wilton Recipe Right® Grand moule à
Cake 23,4 x 13,3cm

03-3130
7,05 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



FunCakes Chocolate Melts White 350 g

F30115
13,99 €

Ingrediënten voor de Luxe Cakesicles

- 400 g FunCakes Special Edition Bakmix voor Limoncello Cake
- 100 g FunCakes Chocolade Melts Wit
- 250 g FunCakes Deco Melts Paars
- FunCakes Eetbare Metallic Spray Brons
- FunCakes Sprinkle Medley - Goud Deluxe
- 175 g zachte ongezouten roomboter
- 4 eieren (ca. 200 g)

Overige benodigheden voor de Luxe Cakesicles

- FunCakes Bake Release Spray
- Wilton Recipe Right® Cakevorm 23,4 x 13,3cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40 x 25cm
- Patisse Houten Kwastje -1,5cm-
- Silikomart IJsvorm Mini Tango

Stap 1: Het maken van de Limoncello Cake voor de Luxe Cakesicles

Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C). Mix 175 g zachte ongezouten (room)boter met 400 g FunCakes Special Edition Bakmix voor Limoncello Cake en 4 eieren. Klop het geheel voor 4 minuten op de laagste stand tot een glad beslag. Vet de cakevorm in en schep het beslag in de cakevorm, bak de cake voor 55-60 minuten gaar. Plaats de cake na het bakken op een afkoelrooster en laat de cake afkoelen.

Stap 2: Het beslag voor de Luxe Cakesicles

Doe de witte chocolade melts in een voor de magnetron geschikte kom en smelt het in de magnetron op ca. 800W. Roer de melts elke 15-20 seconden goed door, herhaal dit ongeveer 4 tot 6 keer en stop met verwarmen zodra de melts bijna helemaal gesmolten zijn (kleine stukjes kunnen nog zichtbaar zijn). De chocolade kan gebruikt worden wanneer het mooi vloeibaar is.

Verkruimel nu de helft van de cake en kneed hier wat van de gesmolten witte chocolade melts doorheen totdat je een mooie bal van deeg krijgt (de andere helft van de cake kan je eventueel invriezen voor later gebruik).

Stap 3: De voorbereiding voor het maken van de Luxe Cakesicles

Stop nu de paarse deco melts in een voor de magnetron geschikte kom en smelt de deco melts in de magnetron voor ca. 15-20 seconden op 500W. Blijf de deco melts goed doorroeren, smelt de deco melts dan opnieuw in de magnetron voor 15-20 seconden op 500W en blijf dit herhalen tot dat de deco melts bijna volledig gesmolten zijn. Smeer de ijsjes mal goed in met de paarse deco melts met behulp van een bakkwast. Steek een ijsstokje in de ijsjes mal en laat het opstijven in de koelkast. Herhaal dit 1 of 2 keer, haal elke keer het ijsstokje eruit die je na het insmeren weer in de mal steekt. Laat het elke keer goed koelen tussendoor.

Stap 4: Het maken en decoreren van de Luxe Cakesicles

Leg wat van de Limoncello Cake in de mal en druk het aan, zorg dat het niet boven de rand uitsteekt. Steek het ijsstokje terug in de mal en dek de bovenkant af met wat van de gesmolten deco



melts, smeer dit mooi glad. Laat het 30 minuten opstijven in de koelkast en haal ze daarna voorzichtig uit de mal. Spray wat brons op de cakesicles met behulp van de metallic spray. Als finishing touch, plak de gouden sprinkle medley op de cakesicles met behulp van de gesmolten deco melts.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.