



Chocolade cupcake pops

Cupcakes op een stokje zijn zo gemaakt. In dit recept maken we de cake pops van chocolade koekjes en botercrème. Doop je pops in bruine en witte Deco Melts en versier met gekleurde confetti. Plaats als laatste een vrolijke smartie boven op.

Boodschappenlijstje



PME Bâtonnets à Sucette 16cm pk/35

LS172
2,25 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Deco Melts Noir 250g

F25150
4,45 €



FunCakes Confettis Mix 6mm 60g

F52010
3,39 €



FunCakes Deco Melts Blanc 250g

F25110
4,45 €

Overige benodigdheden:

- 100 ml water
- 125 gram ongezoeten (room)boter
- Chocolade koekjes
- Eierdoos
- Smarties
- Lintjes

Voor de botercrème zorg je ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Vermeng met een garde 100 gram mix met 100 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 125 gram boter in ca. 1 minuut los. Voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème.

Verkruimel de chocolade koekjes in een kom en voeg hier de botercrème aan toe. Roer dit goed door en vorm hier balletjes van circa 30 gram van. Laat deze balletjes even opstijven in de koelkast.

Vorm de balletjes zo, zodat het op een mini cupcake lijkt.

Smelt de zwarte Deco Melts op de laagste stand in de magnetron. Doop de onderkant van de cupcakes in de gesmolten Deco Melts. Duw daarna het stokje zo ver mogelijk in het cupcake balletje en laat de overtollige Deco Melts er afdruipe. Laat de cakepop met de zwarte Deco Melts stollen in een met huishoudfolie beklede eierdoos.

Smelt daarna witte Deco Melts en dip de bovenkant van de cakepop er in. Laat ook hier de overtollige Deco Melts er afdruipe en laat ze stollen. Strooi de confetti er over heen als de Deco Melts nog zacht is. Plaats daarna een gekleurde smartie er boven op. Versier de stokjes met gekleurde lintjes.