



Marshmallow pops

Op een andere manier pops maken? Wat dacht je van deze Wilton marshmallow pops? Doop eenvoudig de marshmallows in gesmolten candy melts en decoreer ze naar wens. Perfect als traktatie om uit te delen.

Boodschappenlijstje



PME Bâtonnets à Sucette 20cm pk/25

LS173
3,55 €



FunCakes Chocolat à Fondre au Lait
350g

F30110
9,69 €



FunCakes Deco Melts Rose 250g

F25125
4,55 €

Overige benodigdheden:

- Marshmallows
- Bakpapier
- Klein kwastje

Smelt de bruine candy melts volgens de instructies op de verpakking. Als de candy melts te dik blijven, kun je een beetje cacaoboter drops of dipping aid toevoegen. Plaats de lollipop stokjes in de marshmallows. Doop de marshmallows compleet in de gesmolten bruine candy melts. Tik de marshmallows nog even voorzichtig tegen de rand van de kom, zodat de overtollige melts eraf lopen. Plaats de marshmallows op een met bakpapier bekleed bord of cake board en laat ze hard worden in circa 10-15 minuten.

Smelt daarna de roze candy melts volgens de instructies op de verpakking. Dip de marshmallows tot halverwege in de gesmolten candy melts. Tik de marshmallows nog even voorzichtig tegen de rand van de kom, zodat de overtollige melts er af lopen. Laat de pops hard worden in circa 5 minuten.

Gebruik een klein kwastje om de bovenzijde van de marshmallows in te smeren met een beetje piping gel. Plak nu op de piping gel roze suikerpereels.



Mede mogelijk gemaakt door Wilton.