



Brownie Cakepops

Maak griezelige brownie cake pops met de FunCakes mix voor Brownies. Volg het recept en laat de cakepop monsters tot leven komen. Doop de cakepops in de candy melts en versier de monsters van top tot teen met een leuk kleurtje musketzaad of suiker. Geef je cake pops monsters als finishing touch griezelige oogjes!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Brownie 1 kg

F10525
8,45 €



FunCakes Nonpareils - Rouge - 80g

F51540
2,65 €



FunCakes Nonpareils Noir 80 g

F51545
2,65 €



FunCakes Nonpareils Orange 80g

F51510
2,65 €



FunCakes gouttes beurre de cacao 200 g

F30100
18,85 €



FunCakes Deco Melts -Noir- 250g

F25150
3,56 €



FunCakes Bâtonnets à sucettes 15 cm pcs/50

F83210
3,25 €

Benodigdheden

- FunCakes mix voor Brownie
- Dr. Oetker Suikeroogjes 25g
- FunCakes Cacaoboter Drops 200g
- FunCakes Musketzaad Rood 80g
- FunCakes Deco Melts - Zwart - 250g
- FunCakes Musketzaad Zwart 80g
- FunCakes Musketzaad Oranje 80g
- FunCakes Deco Melts Zwart
- 4 eieren (190 gr)
- 80 gram roomboter
- 160 ml water
- chocopasta naar smaak om te kneden.
- Candy Melts

Overige benodigdheden

- Wilton Coupler Ring Set/4
- Wilton Spuitmondje #233 Multi-open
- Wilton Spuitmondje #004 Rond
- FunCakes Lollipop Stokjes 15cm pk/50

Stap 1: Start met het maken van de basis voor de cakepops

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng de mix, eieren, boter en water en klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Vul een ingevet met bakpapier gevulde bakvorm van 22.5 cm bij 22.5 cm met het beslag en bak in de voorverwarmde oven voor ongeveer 45 tot 50 min.

Stap 2: Verkruimel de deeg en maak er vormpjes van

Laat goed afkoelen op een rooster. Verkruimel de cake en voeg naar smaak en gevoel de chocopasta toe en maak van ongeveer 30 gram een hoorntjes vorm en zet in de koelkast om harder te laten worden.

Stap 3: Steek de stokjes in de vormpjes

Smelt een klein deel van de Candy Melts® en dip het uiteinde van de stokjes in de chocolade en prik ze in de brownies. Laat uitharden in de koelkast.

Stap 4: Het versieren van de cakepops

Optie 1: Griezelige monsters

Doop de brownie pops geheel in gesmolten zwarte Candy Melts®. Prik ze in de taart dummy en laat ze goed uitharden. Bevestig spuitmondje 4 op de rode icing tube en spuit twee toefjes op de cakepop, plaats hier de oogjes op. Je kan eventueel nog wat extra rode icing rondom de ogen spuiten voor een bloederig effect. Gebruik de rode icing ook om de wenkbrauwen en de mond te spuiten. Bevestig spuitmondje 233 op de groene icing tube en spuit rondom het stokje haar. Prik ze daarna in de taart dummy of een stuk piepschuim om te laten drogen.

Optie 2: Cakepops met musketzaad

Mix het musketzaad door elkaar. Haal de brownies uit de koelkast en dip de onderrand in de chocolade. Strooi hierna gelijk het musketzaad er over heen. Prik ze daarna in de taart dummy of een stuk piepschuim om te laten drogen.

Tip: je kunt de cake pops ook versieren met gekleurde suiker.