



## Winterse Cake Pops

Prachtige winterse cake pops zijn eenvoudig gemaakt met de cakepop maker. Laat je fantasie de vrije loop en decoreer de winterse cake pops met sneeuwvlokken gemaakt van fondant. Maak ze helemaal af met diverse soorten suikerparels van FunCakes. Ideaal voor de feestdagen!

## Boodschappenlijstje



### Bestron Appareil à Cake Pops

DCPM12  
34,09 €



### Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 50g

RD9340  
4,95 €



### PME Emporte-pièce Poussoir Flocon de Neige set/3

SF708  
10,29 €



### PME Bâtonnets à Sucette 16cm pk/35

LS172  
2,39 €



### FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105  
4,55 €



### FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100  
2,28 €



### FunCakes Chocolat à Fondre Blanc 350g

F30115  
9,25 €



### FunCakes Perles en Sucre Small Métalliques Argent 80g

F51770  
5,19 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram ongezouten roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)

Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 g (room)boter en 5 eieren (250 g). Meng in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Doe het beslag in de spuitzak. Verwarm de cakepop maker voor en spuit de onderste vormen vol tot iets onder de rand. Sluit de maker en bak de cakepops in circa 6 minuten gaar. Je kunt de cakepops halverwege de baktijd even omdraaien voor een beter resultaat. Laat de bolletjes afkoelen op een rooster.

Smelt de chocolade of candy melts in de chocolade smelter of au bain Marie. Je kunt ze eventueel kleuren met candy colors. 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 overvloedige chocola eraf druipen en zet de cakepop vervolgens op een candy melt. Bedek zo alle cakepops en laat ze hard worden. Als je zachte parels op de cakepops wilt, druk je deze erop voor de chocolade hard is.

Rol de witte fondant uit en steek er met de snowflake plunger sneeuwvlokjes uit. Doe er met een zacht penseel een beetje twinkle dust over. Laat ze in een uur hard worden en plak ze vast op de cakepops. Spuit op de andere cakepops mooie figuren met de sparkling gel. Strooi er vervolgens mini zilverparels over heen. Maak met een lintje mooie strikjes om de cakepops extra feestelijk te maken.