



Cake pops met een twist

Deze cake pops zijn heerlijk smeuïg en eenvoudig te maken. Het versieren van deze cakepops is ontzettend leuk, en ze smaken ook nog eens fantastisch! Met dit basisrecept kun je cakepops maken in allerlei vormen en formaten. Ideaal als traktatie voor verjaardagen en andere feestjes. Je kunt ze helemaal naar wens aanpassen met Candy Melts en kleurrijke strooisels.

Boodschappenlijstje



Wilton Candy Melts® 125g - Bleu clair

04-0-0502
2,34 €



Wilton Candy Melts® 125g - Blanc Brillant

04-0-0503
2,34 €



Wilton Candy Melts® 125g - Orange

04-0-0506
2,34 €



Wilton Candy Melts® 125g - Rose

04-0-0507
2,34 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
3,87 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
4,33 €



FunCakes Sugar Strands Rose 80 g

F53605
2,37 €



Wilton Performance Pans® Moule à Gâteau Oblong 23x33 cm

191002478
12,71 €



Wilton Bâtonnets de sucettes 15cm, pk/35

05-0-0044
2,42 €



Ingrediënten

250 g FunCakes Mix voor Cupcakes

50 g FunCakes Mix voor Botercrème

Wilton Candy Melts® 125g - Oranje

Wilton Candy Melts® 125g - Roze

Wilton Candy Melts® 125g - Helder Wit

Wilton Candy Melts® 125g - Lichtblauw

FunCakes Sugar Strands Roze 80 g

125 g roomboter voor de cake + 60 g roomboter voor de botercrème

2,5 ei

50 g water

Benodigdheden

Wilton Performance Pans® Rechthoekige Bakvorm 23x33 cm

Wilton Lollipop Sticks 15cm, pk/35

Stap 1: Bak de cake

Bereid 250 g FunCakes Mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet het beslag in de ingevette Performance Pan van Wilton. Bak de cake op 150/160°C (heteluchtoven) voor zo'n 40/50 minuten tot een tandenstoker er schoon uitkomt. Laat de cake 10 minuten afkoelen in de vorm.

Stap 2: Maak de botercrème

Bereid 50 g FunCakes Mix voor Botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Stap 3: Vorm de cake pops

Na 10 minuten haal je de cake uit de vorm en stort hem in een grote schaal. Kneed de cake met je handen tot er geen grote stukken meer inzitten. Voeg de botercrème toe en mix het met je handen tot een geheel.

Vorm nu de cake pop balletjes met je handen.

Voor kleine cakepops: balletjes van 1 eetlepel (ongeveer 3 cm doorsnee) leveren ca. 48 cakepops op.

Voor middelgrote cakepops: balletjes van 2 eetlepels (ongeveer 3,8 cm doorsnee) leveren ca. 24 cakepops op.

Voor grote cakepops: balletjes van 3 eetlepels (ongeveer 4,5 cm doorsnee) leveren ca. 16 cakepops op.

Stap 4: Decoreren

Het is belangrijk dat je cakepops helemaal zijn afgekoeld als je aan het decoreren begint.

Smelt de Wilton Candy Melts® in wit, roze, blauw en oranje zoals aangegeven op de verpakking en doe ze in losse schaalpjes. Verdeel de witte Candy Melts over drie schaalpjes. In het ene schaalpje drizzle je er met een lepel wat blauwe Candy Melts overheen, de andere roze en de andere oranje.

Dip het uiteinde van de Wilton Lollipop sticks in de Candy Melts en plaats vervolgens de cake pops hierop, zo blijven ze goed zitten.

Pak je cake pops aan de stokjes vast, doop ze in de Candy Melts en haal ze er met een draaiende beweging weer uit. Op die manier creëer je de swirl. De andere cake pops kan je in een effen kleur dippen en versieren met sprinkles naar keuze. Laat ze goed uitharden.

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door Wilton.