Cadeau pops

Verras iemand met een prachtige setjes cadeau pops! Cake pops of wel cake balletjes op een stokjes zijn perfect om uit te delen. Maar ook ideaal voor kinderen. Tevens zijn ze gemakkelijk gemaakt met de FunCakes mix voor cupcakes en roze Wilton Candy Melts.

Boodschappenlijstje

PME Lollipop Sticks -16cm- pk/35

LS172
2,25 €

RD Essentials Edible Glue 50g

RD9340
4,79 €

FunCakes Perles en Sucre Moyennes Argent Métallique 80 g

F51675
4,79 €

FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €

FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
3,64 €

Overige benodigdheden:

- 375 gram (room)boter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)
- 100 ml water
- 125 gram boter

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren (maat M, circa 250 gram) in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet een cake vorm in en vul deze met een deel van het beslag. Bak de cake in circa 70-75 minuten. Laat de cake goed afkoelen.

Voor de botercrème 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 cake in een kom en kneed de botercrème er door heen. Vorm vierkantjes van circa 30 gram. Laat ze 15 minuten opstijven in de vriezer.

Smelt de roze candy melts au bain-marie, in de magnetron of in de chocolade smelter. Doop de stokjes één voor één in de gesmolten candy melts, steek ze vervolgens in de cakepops en laat ze dan ca. 10 minuten stollen zodat ze vast zitten.

Houd de cakepops boven de gesmolten candy melts 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 overtollige chocolade eraf druipen. Steek de cake pops in stukje piepschuim of een dummy en laat ze hard worden.

Kneed de witte fondant goed door en maak hier rolletjes van met een dikte van circa 1 cm. Plak een rolletje met een beetje eetbare lijm vast op de cake pop, zodat je een strik maakt. Plaats als laatste een zilveren parel met een beetje lijm op de strik.

Mede mogelijk gemaakt door Cake pops with love.