



Chocolade frambozen pops

Schattige mini cupcakes maak je met de my little cupcake mold. Aan het cake beslag hebben we een heerlijke frambozen smaak toegevoegd, wat zorgt voor een verrassend effect!

Boodschappenlijstje



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
5,95 €



FunCakes Deco Melts -Blanc- 250g

F25110
3,56 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450
g

F10140
4,95 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante
Framboise 120 g

F56240
5,89 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram + 150 gram roomboter op kamertemperatuur
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 125 ml water

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter, 5 eieren en frambozen smaakstof na smaak in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Vul een ingevette bakvorm met het beslag en bak de cake in circa 70-75 minuten gaar. Laat de cake na het bakken goed afkoelen.

Maak de botercrème. Meng 125 gram mix met 125 ml water en laat minimaal 1 uur buiten de koelkast opstijven. Bereid de botercrème vervolgens zoals op de verpakking staat aangegeven.

Verkruimel de cake in een kom nadat deze is afgekoeld. Voeg hier 100 gram botercrème aan toe en roer het goed door. Vorm hier van balletjes van 30 gram en laat deze even opstijven in de koelkast.

Vorm de balletjes zo, zodat het op een mini cupcake lijkt.

Smelt de bruine Candy Melts in de magnetron, au bain-marie of in de chocolade smelter. Doop de onderkant van de cupcakes in de gesmolten melts en laat de overvloedige Candy Melts eraf druipen. Laat de cupcake met de bruine Candy dips stollen, in een met huishoudfolie beklede eierdoos.

Smelt de witte Deco Melts en dip de bovenkant van de cupcakes er in. Laat ook hier de overvloedige Deco Melts eraf druipen en laat ze stollen. Plaats een Deco Melt of chocolade snoepje bovenop de cupcakes. Vul een spuitzak met de resterende bruine Candy Melts en knip het puntje hier vanaf. Decoreer de cupcakes met de chocolade.



Mede mogelijk gemaakt door My little cupcake.