

de leukste taarten shop



Strandbal cake pops

Deze vrolijke zomers strandbal cake pops zijn ideaal als zomers trakatie! Maar ook perfect voor een thema feestjes. De cakepops bak je gemakkelijk met de cupcake mix van FunCakes en de cakepop maker. Daarna doop je ze in heerlijke witte candy melts en versier je ze met stroken gekleurde fondant.

Boodschappenlijstje



Bestron Cake-Pop Maker

DCPM12
€ 34,09



Wilton Wegwerp Spuitzakken pk/12

03-3111
€ 6,05



PME Lollystokjes 16cm pk/35

LS172
€ 2,39



Rainbow Dust Essentials Eetbare Lijm
25g

RD9340
€ 4,95

de leukste taarten shop



Patisse Houten Kwastje 1,5cm

P02420
€ 2,15



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,64



Overige benodigdheden:

- 250 gram (room)boter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)
- FunCakes fondant in de kleuren geel, oranje, rood, blauw en wit

Voor de cake pops meng je 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vul een spuitzak met het beslag. 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 candy melts in de magnetron, chocolade smelter of au bain Marie. 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 chocolade eraf druipen. Bedek zo alle cakepops en laat ze hard worden.

Rol circa 50 gram gele fondant uit tot een dikte van circa 3 mm. Snij hier stroken van, van circa 7,6 cm lang. Zorg ervoor dat de stroken aan de uiteindes breder zijn, circa 2 cm breed. Herhaal dit voor de andere kleuren. Smeer de stroken in met een beetje eetbare lijm, gebruik hiervoor het penseeltje en plak de stroken op de cake pop. Op de plek waar de stroken samenkomen plak een klein balletje witte fondant.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.