



Blauwe & groene pops

Cake pops zijn de ideale traktatie! Vooral kinderen zijn dol op deze kleine cake balletjes op een stokje. Pops zijn eenvoudig te maken, in de cakepop maker bak je eerst de balletjes die je daarna in gesmolten candy melts doopt.

Boodschappenlijstje



PME Mini Baking cups White pk/100

BC713
€ 2,69



FunCakes Deco Melts -Blauw- 250g

F25155
€ 4,45



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Lollipop Sticks 15 cm pk/50

F83210
€ 3,15



FunCakes Deco Melts -Groen- 250g

F25140
€ 4,45



Bestron Sweet Dreams - Cake-
popmaker

DCPM12
€ 34,09



FunCakes Deco Melts -Wit- 250g

F25110
€ 4,45

Overige benodigdheden:

250 gram (room)boter

5 eieren (maat M, circa 250 gram)

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 groene en de blauwe 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 overtollige chocolade eraf druipen en plaats de pops op een candy melt. Herhaal dit tot dat alle pops blauw of groen zijn.

Smelt nu de witte candy melts in de magnetron, chocolade smelter of au bain-marie. Doop hier een lepeltje in en laat hier de candy melts voorzichtig aflopen terwijl je de lepel draait. Op deze manier creëer je de strepen. Plaats de cake pops in de baking cups en laat ze hard worden.



Mede mogelijk gemaakt door Cake pops with love.