



Stoere sneeuwpop

Deze stoere sneeuwpop met vrolijke details maak je met behulp van dit recept gemakkelijk zelf. Gebruik de FunCakes mix voor cupcakes en de Wilton Sports Ball Pan Set om de ronde vormen van de sneeuwpop te maken. Decoreer de sneeuwpop met fondant van FunCakes in verschillende kleuren. De sneeuwpop staat garant voor winters plezier!

Boodschappenlijstje



RD Essentials Edible Glue -Eetbare
lijm- 50g

RD9340

€ 4,79

Overige benodigdheden:

- Boter
- Eieren
- Hamer
- Piepschuim bal (doorsnede 12 cm)
- Puntenslijper
- Satéprikker
- Schaar

Meng 600 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 300 gram eieren (circa 5 stuks) en 300 gram boter tot een stevig beslag. Verwarm de oven voor op 160 graden. Vet beide helften van de bakvorm goed in en doe het beslag er in. Bak de cakes in ongeveer 55 minuten gaar. Laat de cakes na het bakken 5 minuten afkoelen in de vorm en stort de cake daarna op een rooster. Laat verder afkoelen.

Maak ondertussen de botercrème klaar, we halveren het recept van de verpakking, dus gebruik 125 gram botercrème mix en 125 gram boter. Volg voor de bereiding de aanwijzingen op de verpakking. Plaats de cakes terug in de bakvormen en snijd de bovenkanten recht af zodat het precies een halve bal is. Haal de cakes er weer uit. Snij van één helft een dun laagje af, dit is de bodem, zodat de bal blijft staan.

Smeer de onderste helft met een dunne laag botercrème en leg het op een stevig bord zo dat de bovenkant zo recht mogelijk ligt en smeer ook de bovenzijde af. Leg de andere helft er op en smeer ook deze af met de crème.

Kneed nu de helft van de witte fondant goed door en rol deze uit. Leg de fondant over de bol heen en druk voorzichtig aan. Aan de onderkant vormen zich nu grote plooien. Werk deze zó bij dat er twee plooien overblijven, aan weerszijden van de bal één. Druk de plooi goed dicht en knip de overvloedige fondant af. Maak het geheel mooi glad met een fondant smoother.

Smeer dan de piepschuim bal in met piping gel en bekleed het met de rest van de fondant. Maak nu met de puntenslijper een punt aan een dowelrod. Sla met behulp van de hamer de dowel door de beklede piepschuimbol heen. Duw de bol zover op de dowel dat op het onderste stuk de cake bol past. Steek de dowel door de cake heen en tik met de hamer voorzichtig de dowel punt in de drum (de drum is van zachtboard dus de punt zal er in gaan en zo stabiliteit aan de sneeuwpop geven). Let er steeds op dat de pop goed recht staat, als hij opzij leunt zal hij omvallen.

Nu kun je de pop gaan aankleden met een muts en sjaal. De knopen voor op zijn buik kun je maken met behulp van de Wilton Silicone Mold. Om de wortel-neus aan de kop de bevestigen kun je een satéprikker gebruiken, de ene kant steek je in de neus en de andere kant in de piepschuim bal.

Je kunt de sneeuwpop zo laten, maar je kan hem ook op een taart plaatsen zoals in het voorbeeld. Zorg er voor dat je de sneeuwpop op de kleinste maat drum zet en plaats hem daarna op de taart. Vergeet niet om deze met minstens 3 dowels te ondersteunen.