

# de leukste taarten shop



## Geslaagd Cakesicles

Vier je afstuderen met deze heerlijke geslaagd cakesicles en maak je mijlpaal extra bijzonder! De cakesicles zijn gemaakt met de FunCakes Mix voor Cupcakes en versierd met diverse "geslaagd" suikerdecoraties. Perfect als traktatie voor jouw geslaagd feestje!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105  
€ 3,64



FunCakes Deco Melts Wit 250g

F25110  
€ 4,55



FunCakes Deco Melts Zwart 250g

F25150  
€ 4,55



FunCakes Chocolade Melts Wit 350g

F30115  
€ 9,25

# de leukste taarten shop



FunCakes Nonpareils Brons 80g

F51595  
€ 2,99



FunCakes Suikerdecoratie Diplomeringset/8

F50720  
€ 3,99



FunCakes Lollipop Sticks 12cm pk/50

F83200  
€ 2,95



Silikomart Siliconen Mal Cakesicle Mini Classic

GEL01M  
€ 16,29



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110  
€ 3,89



FunCakes Baking Cups Wit pk/48

F84100  
€ 3,09



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

03-3118  
€ 10,69

# de leukste taarten shop

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 250 g
- FunCakes Deco Melts Zwart 250 g
- FunCakes Deco Melts Wit 250 g
- FunCakes Chocolade Melts Wit
- FunCakes Suikerdecoraties Graduation
- FunCakes Musketzaad Brons
- 125 g ongezouten boter
- 2,5 geklutst ei (ca. 125 g)

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Baking Cups Wit
- FunCakes Lollipop Sticks 12 cm
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Silikomart Ice Cream Mould Mini Classic

## Stap 1: Bak de cake

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de cupcakevormpjes over de muffin bakvorm. Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking en bak de cupcakes in 20-23 minuten lichtbruin. Laat ze daarna afkoelen op het aanrecht.



## **Stap 2: Maak de omhulsels voor de cakesicles**

Smelt de Deco Melts zoals is aangegeven op de verpakking en smeer met de bolle kant van een lepel de warme Deco Melts in de ijsjes mal en steek hier een lolliestokje in. Laat dit daarna goed opstijven in de koelkast. Herhaal dit minimaal twee keer om een stevig omhulsel te krijgen.

## **Stap 3: Maak de cakesicles**

Smelt wat van de FunCakes Melts Wit zoals is aangegeven op de verpakking. Verkruimel wat cupcakes en meng de kruimels met gesmolten witte melts tot je een mooi kneedbaar deeg hebt. Maak van het deeg balletjes en duw dit in de ijsjesmal. Zorg ervoor dat het deeg niet over de rand van de mal komt. Vul de achterkant van de mal op met gesmolten Deco Melts en laat dit opnieuw opstijven in de koelkast.

## **Stap 4: Decoreer de cakesicles**

Haal voorzichtig de cakesicles uit de mal en leg ze op een vel bakpapier. Smelt nog wat Deco Melts en doe dit in een spuitzak. Knip hier een klein puntje af en zigzag dit over de ijsjes. Decoreer direct met de suikerdecoratie en het musketzaad.

## **Stap 5: Vier feest met deze heerlijke geslaagd cakesicles!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*