



Oogballen Cakepops

Deze monsterlijke cake pops zijn perfect voor een gruwelijk thema feestje of Halloween! De cake pops maak je eenvoudig met gebruik van de cake pop maker. Daarna doop je ze in gesmolten candy melts, zodat ze omhult worden door een prachtig paars laagje. Ideaal om samen met kinderen te maken.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 1 kg

F10505
€ 6,45



FunCakes Rolfondant Raven Black 250 g

F20135
€ 3,20



FunCakes Rolfondant Lime Green 250 g

F20155
€ 3,20



PME Lollipop Sticks -16cm- pk/35

LS172
€ 2,35



Patisse Wegwerp Spuitzakken 41 cm, 24 stuks

02435
€ 5,65



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g

F10140
€ 4,95



FunCakes Rolfondant Mellow Yellow 250 g

F20145
€ 3,20



FunCakes Deco Melts -Paars- 250g

F25145
€ 4,45



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013
€ 5,20

Benodigdheden

- 800 gram FunCakes mix voor Cupcakes
- FunCakes Deco Melts Paars
- FunCakes Rolfondant Zwart 250g
- FunCakes Rolfondant Geel 250g
- FunCakes Rolfondant Limoen Groen 250g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g
- 400 gram boter
- 8 eieren (400 gram)
- 30 ml water

Overige benodigdheden

- Spuitzak
- Afkoelrooster
- PME Lollipop Stokjes 16cm pk/35
- Wilton Bakvorm Sport Ballen
- PME Paletmes Hoek 23cm

Stap 1: Start met het maken van de cakepops

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.

Stap 2: Maak de stokjes vast aan de cakepops

Smelt de Deco 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.

Stap 3: Kleur de cakepops met de Deco Melts

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. Steek ze cake pops in een dummy of een stukje piepschuim.

Stap 4: Maak af met oogballen van fondant

De oogballen maak je door een klein balletje (circa 1 cm) van gele of groene fondant te maken en deze plat te drukken. Rol dan van de zwarte fondant een klein balletje, maak deze plat en druk deze op de gele of groene irissen. Voordat de Deco Melts helemaal gestold zijn, druk je irissen op hun plek. Laat het geheel hard worden.

Stap 5: Start met het bakken van het boltaartje

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng 300 gram mix, 150 gram (room)boter en 3 eieren (maat M, circa 150 gram) in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet de balvorm in en vul deze met het beslag. Bak de cake gaar in circa 40-45 minuten. Stort de cake na het bakken op een rooster en laat deze afkoelen.

Stap 6: Maak de royal icing en kleur deze paars

Voor de royal icing zeef je 250 gram mix en meng dit met 30 ml water voor een royal icing in stijve consistentie. Klop de mix en het water circa 7-10 minuten rustig door elkaar, voeg de icing color toe en mix het tot de icing goed paars is, het niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer!

Stap 7: Decoreer de boltaart met de icing

Smeer eerst met een paletmes een dun laagje icing over de cake. Maak van de zwarte fondant de mond van het monster, plak deze met een beetje icing vast op de cake. Plaats het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de icing. Om het effect te krijgen, begin je met het spuiten vlak tegen de bal aan en beweeg je al spuitend van de bal af. Op het moment dat je niet spuit maar wel de spuitzak weghaalt, zal het haar afbreken. Begin aan de onderkant en werk verder naar boven, maak korte en lange plukken.

Stap 8: Griezelen maar!

Plaats de cake pops in de cake voor een monsterlijk effect!