

# de leukste taarten shop



## Roze cake pops

Deze prachtige roze cake pops zijn geschikt voor alle gelegenheden! De pops hebben een verrassende frambozensmaak. Dit dankzij het gebruik van flavoured chocolate melts. Ook ideaal voor een sweet table!

## Boodschappenlijstje

---



### Bestron Cake-Pop Maker

DCPM12  
€ 35,45



### FunCakes Deco Melts Frambozensmaak 250g

F25315  
€ 4,75



### Patisse Wegwerp Spuitzakken 41cm pk/24

02435  
€ 5,85



### FunCakes Mix voor Royal Icing 450g

F10140  
€ 4,95

# de leukste taarten shop



FunCakes Lollipop Sticks 15cm pk/50

F83210

€ 3,35



Overige benodigdheden:

- 1 ei
- 35 ml plantaardige olie
- 70 ml water

Meng 180 gram FunCakes mix voor Red Velvet Cake met 1 ei, 45 ml plantaardige olie en 70 ml water in een kom. Mix dit in 6-8 minuten tot een luchtig beslag. Verwarm de cakepop maker en vul de onderste helften met het beslag. Sluit het apparaat en bak de cake pops in 4-5 minuten gaar. Draai de bolletjes eventueel na 3 minuten, zodat ze gelijkmatig bruin worden. Laat ze daarna afkoelen.

Smelt 250 gram flavoured chocolate melts framboos. Doe de melts in een voor de magnetron geschikte kom. Smelt op maximaal vermogen ( $\pm 800W$ ) in de magnetron. Roer elke 15/20 seconden de chocolade goed door, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreidt. Stop met verwarmen zodra de chocolade bijna volledig gesmolten is (kleine stukjes mogen nog zichtbaar zijn). Blijf roeren totdat de chocolade opgelost is. Let op dat er geen water bij komt!

Doop de stokjes 2 cm in de melts en steek ze dan in de cakebolletjes. Laat dit hard worden. Doop daarna ieder bolletje voor de helft in de chocolade en giet met een lepeltje er chocolade over tot de cake geheel bedekt is. Laat al draaiend boven de chocolade de overvloedige chocolade er aflopen. Eventueel zachtjes tikken op het stokje kan helpen. Steek de stokjes in de standaard en laat de chocolade stollen.

Maak de royal icing, zeef hiervoor 100 gram mix en meng dit met 12 ml water. Klop de mix en het water ca. 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer!



Plaats het spuitmondje nummer 2 in de spuitzak en vul deze met de icing. Maak met de icing patroontjes op de cakebolletjes en plak er een bloemetje op. Laat het uitharden in de standaard.