



Vlinder pops

Zweef langzaam weg met deze prachtige vlinder pops. Deze cakepops hebben een heerlijke brownie vulling en zijn omhult met FunCakes chocolade melts. De vlinders maak je met onze instructies en de JEM fantasy butterfliees gemakkelijk zelf.

Boodschappenlijstje



PME Modelling tools, Scriber Needle

PME6
€ 4,16



Patisse Wegwerp Spuitzakken 41 cm,
24 stuks

02435
€ 4,97



FunCakes Gum Paste Wit 250 g

F20790
€ 3,10



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1 kg

F10525
€ 7,18



FunCakes Chocolade Melts Wit 350 g

F30115
€ 11,89



FunCakes Food Colour Gel Paars 30 g

F44120
€ 3,02



PME Lollipop Sticks -20cm- pk/25

LS173
€ 2,85



FunCakes Food Colour Gel Geel 30 g

F44115
€ 3,02



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,02

Overige benodigdheden:

- 3 eieren (125 gram)
- 52 gram boter
- 105 ml water

Maak eerst de vlinders, kleur hiervoor een klein stukje gumpaste paars. Plaats de vlinder uitsteker in de roller pad. Rol de gumpaste uit tot een dunne plak en leg deze over de uitsteker heen. Rol hier nogmaals overheen, zodat de vlinder uitgestoken wordt. Verwijder met het tooltje voorzichtig de onderdelen die niet bij de vlinder horen en haal dan de vlinder van de uitsteker. Herhaal dit voor de andere kleuren. Laat de vlinders goed drogen.

Meng de 500 gram FunCakes mix voor Brownies, 125 gram eieren, 52 gram boter en 105 ml water en klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Vul een spuitzak met het beslag en knip hier een klein puntje af. Verwarm de cake pop maker en vul de onderste helften met het beslag. Bak de pops tot dat ze gaar zijn, je kunt ze eventueel op 2/3 van de baktijd draaien.

Smelt de chocolate melts in de magnetron of au bain-marie. Doop de stokjes circa 3 cm in de chocolade en steek ze in de bolletjes. Zet de pops even in de koelkast om hard te worden. Doop daarna de gehele pops in de chocolade, draai ze nog even rond tot dat de overvloedige chocolade er af gelopen is. Strooi daarna de suiker over de pops. Prik de cake pops in een dummy en laat ze uitharden. Plak daarna de vlinders op cake pops met een beetje piping gel of icing.