



Zomerse Fruit Cakesicles

Maak voor de zomer deze heerlijke Zomerse Fruit Cakesicles! Met dit recept laat @a.la.marie zien hoe je deze vrolijke ananas, watermeloen en aardbei cakesicles maakt. Perfect als activiteit met kinderen en om er daarna van te smullen in de zon!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,64



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,07



FunCakes Chocolade Melts Puur 350 g

F30105
€ 15,45



FunCakes Deco Melts Wit 1 kg

F25215
€ 16,35



FunCakes Smaakpasta Ananas 120 g

F56225
€ 5,89



FunCakes Smaakpasta Watermeloen
120 g

F56330
€ 5,89



Sugarflair Kleurstof op Oliebasis -
Hommel 30ml

C607
€ 7,25



Colour Mill Oil Blend Melon 20 ml

CMO20MEL
€ 6,49



Colour Mill Oil Blend Lime 20 ml

CMO20LIM
€ 6,49



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



Silikomart Ice Cream Mould Mini
Classic

GEL01M
€ 16,29

Ingrediënten

- 500 gram FunCakes Bakmix voor Cupcakes
- FunCakes Smaakpasta Ananas
- FunCakes Smaakpasta Watermeloen
- FunCakes Deco Melts Wit
- FunCakes Chocolade Melts Puur
- FunCakes Mix voor Botercrème (optioneel)
- Sugarflair Kleurstof op Oliebasis - Hommel
- Colour Mill Kleurstof Melon
- Colour Mill Kleurstof Lime
- 250 gram (room)boter
- 5 eieren

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- Dr. Oetker Cakevorm 25 cm
- Silikomart Siliconen Ijsvorm Klassiek Mini
- Cakesicle stokjes
- Bakpapier
- Spuitzakken

Stap 1: Maak de FunCakes Bakmix voor Cupcakes

Verwarm de oven voor op 150°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel daarna het beslag in twee verschillende kommen en voeg een lepel smaakpasta ananas in de ene kom en de smaakpasta watermeloen in de andere kom toe. Schep het ananasbeslag in een cake vorm en bak daarna de cake in ongeveer 60-70 minuten gaar. Herhaal deze stap daarna ook met de watermeloen cakebeslag.

Tip: Voeg ook een paar druppels kleurstof naar keuze toe, zo krijg je een leuke kleur als je erin bijt!

Stap 2: Het maken van de cakesicles

Laat na het bakken de cake goed afkoelen, plaats daarna de cake in twee verschillende kommen en kneed met de hand tot kleine kruimels.

Optioneel: Voeg een paar schepjes botercrème toe voor een extra zachte vulling!

Vul vervolgens de Siliconen Ijsvorm tot aan de rand met de cakevulling en steek daarna de ijsstokjes in de cakesicles. Laat de cakesicles daarna goed hard worden in de vriezer voor circa 15 minuten.

Stap 3: De FunCakes Deco Melts smelten

De FunCakes Deco Melts kunnen op twee manieren gesmolten worden. In de magnetron smelt je de deco melts op max. 500W in een kom en roer je elke 15-20 seconde goed door tot de deco melts bijna volledig gesmolten zijn. Voor au bain-marie smelt je de melts in een ruime hitte bestendige kom. Door middel van het verhitten van een pannetje met een laagje water. Plaats daarop de schaal met de melts en blijf roeren tot de melts gesmolten zijn.

Stap 4: De gesmolten deco melts kleuren

Verdeel de gesmolten deco melts in drie verschillende glazen die smal genoeg zijn, maar waar de cakesicles goed in passen. Bewaar ook nog een beetje wit, om later mee te decoreren. Kleur de gesmolten melts door de kleurstoffen lime, melon en hommel toe te voegen aan de melts en goed te roeren. Voordat de cakesicles gedipt kunnen worden moet de gesmolten melts eerst een beetje afkoelen, zodat de cakesicles niet snel afbreken.

Stap 5: De cakesicles dippen

Voor de ananas cakesicles, dip je de cakesicles in de gesmolten gele melts. Voor de meloen cakesicles dip je de cakesicles eerst in de groene gesmolten melts en daarna als de cakesicle afgekoeld is, voor de helft in de roze melts. Voor de aardbeien cakesicles dip je de cakesicles in de roze melts. Laat deze daarna goed uitharden op bakpapier. Doe vervolgens elke kleur gesmolten melts in een spuitzak.

Stap 6: FunCakes Chocolade Melts Puur smelten

Smelt ondertussen de FunCakes Chocolade Melts Puur in een magnetron geschikte kom 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. Blijf roeren totdat de chocolade opgelost is. Doe deze daarna in een spuitzak. Als de cakesicles goed uitgehard zijn, is het tijd om te decoreren.

Stap 7: De cakesicles decoreren

Maak met de groene gesmolten melts steeltjes op bakpapier en laat deze goed uitharden. Deze worden daarna gebruikt om te decoreren.

Voor de ananas cakesicles maak je lijnen op de cakesicles met de gele gesmolten melts en plak je daarna de steeltjes op de cakesicles. Om de watermeloen te maken, trek je een streep met de witte melts langs het midden en maak je druppels van de chocolade puur. Om de aardbei cakesicle te maken, maak je stippen met de gele melts en plak je de steeltjes op de cakesicles. Laat de decoraties daarna goed uitharden.

Stap 8: Geniet van deze heerlijke Zomerse Fruit Cakesicles in de zon!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @a.la.marie.