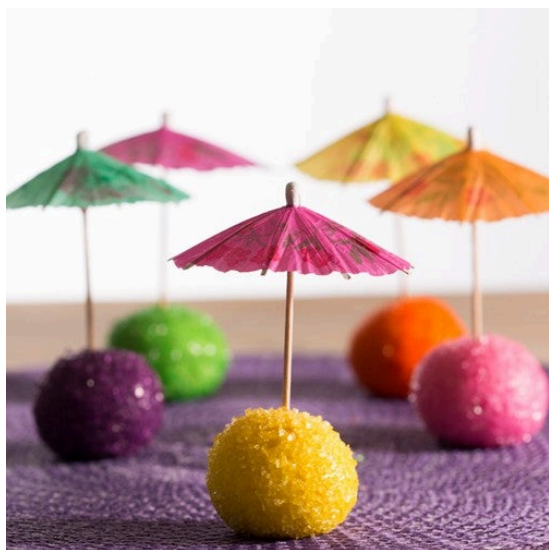


# de leukste taarten shop



## Parasol cakepops

Het is pas echt feest met deze vrolijke parasol cake pops! De cake pops zijn gemaakt van een heerlijke chocolade cake en afgemaakt met gesmolten candy melts en gekleurde suiker.

## Boodschappenlijstje

---



Wilton Recipe Right Antiaanbak  
Afkoelrek 40x25cm

03-3136  
€ 6,85



Wilton Recipe Right Cake Broodvorm  
Groot 23,4x13,3cm

03-3130  
€ 7,85



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105  
€ 4,55



FunCakes Deco Melts Rood 250g

F25130  
€ 3,64

# de leukste taarten shop

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 gram ongezoeten roomboter
- Parasolletjes
- 2 eetlepels cacao poeder
- Glazen schaaltes
- Aluminiumfolie
- Bakpapier

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Vet de bakvorm in met de cake release. Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Voeg twee eetlepels cacao poeder toe om een chocolade cake te maken. Vul de bakvorm met het beslag en bak de cake in circa 75 minuten gaar. Stort de cake, na het bakken, op een taartrooster en laat helemaal afkoelen.

Verkruimel de cake in een mengkom. Zorg er voor dat je echt hele fijne kruimels maakt. Voeg circa 80 gram chocolade decorator icing toe en meng het geheel tot een stevige bal. Maak van dit deeg mooi ronde balletjes en plaats op een met bakpapier beklede schaal. Plaats de schaal even in de koelkast.

Verdeel de candy melts over een aantal voor de magnetron bestendige schaaltes en smelt deze op laag vermogen. Tussendoor elke 15 seconden de melts even doorroeren anders gaan ze verbranden. Als de melts gesmolten zijn, dek je de schaaltes even af met aluminiumfolie. Leg een flink stuk bakpapier op het aanrecht.

# de leukste taarten shop

Haal de balletjes uit de koelkast en dip deze met behulp van de tool in de gesmolten candy melts. Dompel ze er helemaal in en tik op de rand van het schaalpje totdat er niks meer afdruipt. Leg ze voorzichtig op het bakpapier en laat ze drogen. Doe dit met alle balletjes, zodat je er van elke kleur een paar hebt.

Verdeel de gekleurde suiker over een aantal schaalpjes. Als balletjes helemaal zijn opgedroogd smeer je ze in met piping gel. Dit gaat het makkelijkst als je in je hand een klein beetje piping gel doet en de balletjes door je handen wrijft. Op deze manier komt er net genoeg piping gel op te zitten. Rol nu de balletjes door de gekleurde suiker. Leg op een mooi bord en steek er voorzichtig een parasolletje in.