



Red Velvet Cakesicles

Deze cakesicles van FunCakes zijn een heerlijke traktatie en ze zien er ook nog eens super leuk uit. Zo worden cakesicles vaak cadeau gegeven en vind je ze terug in allerlei thema's sweetboxen. Daarbij zijn deze Red Velvet Cakesicles binnen een handomdraai gemaakt. Wil jij ze zelf ook maken? Lees dan de stappen van het recept!

Boodschappenlijstje



Silikomart Siliconen Mal Cakesicle Mini Classic

GEL01M
€ 16,29



Silikomart Siliconen Mal Cakesicle Mini Tango

GEL04M
€ 16,29



Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



FunCakes Deco Melts Geel 250g

F25115
€ 4,55



FunCakes Deco Melts Roze 250g

F25125
€ 4,55



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900g

F10545
€ 5,89



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,25



PME Paletmes Mini 15cm

PK1010
€ 4,45



FunCakes Mix voor Red Velvet Cake 1kg

F10565
€ 8,99

Ingrediënten voor de Red Velvet Cakesicles

- 330 g FunCakes Mix voor Red Velvet Cake
- FunCakes Deco Melts - Geel
- FunCakes Deco Melts - Roze
- FunCakes Deco Melts - Extreem Wit
- FunCakes Sprinkle Medley Unicorn
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- Wilton Vanille Extract Imitatie
- 130 ml water
- 55 g (65 ml) plantaardige olie
- 2 eieren (ca. 100 g)
- Pakje monchou

Overige benodigheden voor de Red Velvet Cakesicles

- FunCakes spuitzakken
- FunCakes Bake Release Spray
- Wilton afkoelrek
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Silikomart Ijsvorm Mini Tango
- Silikomart Siliconen Ijsvorm Klassiek Mini
- PME Mini Paletmes

Stap 1: Bereid de red velvet cake voor de Red Velvet Cakesicles

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bereid 330 g FunCakes Mix voor Red Velvet Cake door de mix te mengen met 2 eieren, 65 ml plantaardige olie en 130 ml water. Vet vervolgens de bakvorm in met bakspray en schep het beslag in de bakvorm. Bak de cake in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort daarna op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 2: Vul de ijsjes mallen met Deco Melts

Smelt de FunCakes Deco Melts in de magnetron op max 500W in een kommetje, roer elke 15-20 seconden goed door en stop met verwarmen zodra de melts bijna volledig gesmolten zijn (kleine stukjes nog zichtbaar). Je kan licht roze en licht geel maken door er witte Deco Melts aan toe te voegen.

Smeer de ijsjes mallen met de achterkant van een theelepel in met de gesmolten Deco Melts, steek het ijsstokje erin en laat dit opstijven in de koelkast. Herhaal dit minstens nog 2 keer om een goede laag te krijgen wat niet breekt.

Stap 3: Vul de ijsjes mallen met de red velvet cake

Verkruimel de red velvet cake. Roer de monchou los met wat FunCakes suikerbakkerspoeder naar eigen smaak en meng dit door de red velvetkruimels. Je moet een stevig kneedbaar 'deeg' krijgen.

Haal vervolgens de ijsjes mallen uit de koelkast en druk hier wat red velvet cake in. Zorg ervoor dat de cake niet boven de randen uitkomt anders kan je niet mooi afsmeren. Dek de cake af met gesmolten Deco Melts en strijk glad met een paletmes. Laat dit opstijven in de koelkast.

Stap 4: Decoreer de Red Velvet Cakesicles

Haal de cakesicles voorzichtig uit de mallen. Drizzle eventueel nog wat Deco Melts er overheen en decoreer direct met de medley.

Dit is een recept van FunCakes.

[Het red velvet cake popsicles recept van Bakken.nl](#)