



## Bride & groom pops

Ga jij binnenkort trouwen? En wil je geen bruidstaart op je trouwdag, maar wel een originele traktatie voor je gasten? Dan zullen deze bride & groom cake pops vast in de smaak vallen. De cake balletjes zijn omhult met een laagje candy melts.

## Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136  
€ 6,85



Bestron Cake-Pop Maker

DCPM12  
€ 34,09



FunCakes Deco Melts Zwart 250g

F25150  
€ 4,55



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105  
€ 4,55



PME Lollystokjes 16cm pk/35

LS172  
€ 2,39



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110  
€ 3,89

Overige benodigdheden:

- 250 gram (room)boter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)
- Kwastje

Voor de cake pops meng je 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vul een spuitzak met het beslag. Verwarm de cakepop maker voor en spuit de onderste vormen vol tot iets onder de rand. Sluit de maker en bak de cakepops in circa 6 minuten gaar. Je kunt de cakepops halverwege de baktijd even omdraaien voor een beter resultaat. Laat de bolletjes afkoelen op een rooster.

### **Bride pops:**

Smelt de roze candy melts au bain-marie, in de magnetron of in de chocolade smelter. Doop de stokjes één voor één in de gesmolten candy melts, steek ze vervolgens in de cakepops en laat ze dan ca. 10 minuten stollen zodat ze vast zitten.

Houd de cakepops boven de gesmolten candy melts en giet die er met een lepel over heen tot ze geheel bedekt zijn. Laat de overtollige candy melts eraf druipen. Steek de cake pops in stukje piepschuim of een dummy en laat ze hard worden.

Smelt nu de witte candy melts op dezelfde manier als de roze variant. Doop de cakepops aan een kant schuin in de witte candy melts en herhaal dit voor de andere zijde. Laat de overtollige candy melts eraf druipen. Mocht je niet de gewenste kleur hebben bereikt, laat dan de candy melts hard worden en herhaal dit.

Plaats voordat de candy melts helemaal hard zijn de witte suikerparels rondom het stokje. Tevens strooi je de witte suiker over de cake pops heen. Let er wel op dat de suiker alleen op de witte candy melts dient te komen.

### **Groom pops:**

Smelt de witte candy melts au bain-marie, in de magnetron of in de chocolade smelter. Doop de stokjes één voor één in de gesmolten candy melts, steek ze vervolgens in de cakepops en laat ze dan ca. 10 minuten stollen zodat ze vast zitten.

Houd de cakepops boven de gesmolten candy melts en giet die er met een lepel over heen tot ze geheel bedekt zijn. Laat de overtollige candy melts eraf druipen. Steek de cake pops in stukje piepschuim of een dummy en laat ze hard worden.

Smelt nu de zwarte candy melts op dezelfde manier. Doop de cakepops aan een kant schuin in de zwarte candy melts en herhaal dit voor de andere zijde. Laat de overtollige candy melts eraf druipen. Mocht je niet de gewenste kleur hebben bereikt, laat dan de candy melts hard worden en herhaal dit.

Plaats voordat de candy melts helemaal hard zijn de witte suikerparels. Breng met een kwastje een beetje zwarte candy melts aan op de cake pops om de strikjes te maken.



*Mede mogelijk gemaakt door Cake pops with love.*