

Hoe maak je Cake Pops?

Wat zijn Cake Pops?

Cake Pops zijn balletjes van cake, gemixt met icing. De cake balletjes worden gepresenteerd op een stokje en bekleed met bijvoorbeeld gesmolten chocolade of candy melts. Daarna kun je ze naar hartenlust decoreren. Van eenvoudig, versierd met sprinkles, tot complete kunstwerkjes. Zo krijg je een geweldige traktatie. Het ziet er super feestelijk uit en smaakt nog lekker bovendien.

Hoe maak je Cake Pops?



Stap 1

Gebruik je favoriete cakemix - bijvoorbeeld de CupCake mix van Taarten van Suus. Als de cake gebakken is doe stukjes cake in een grote kom en verkruimel deze met je handen totdat er geen grote stukken meer over zijn.



Stap 2

Voeg een half kopje ready-to-use decorating icing toe.



Stap 3

Roer het geheel door elkaar met een spatel totdat de alle cakekrumels goed aan elkaar blijven plakken.



Stap 4

Gebruik een maatlepel om gelijke balletjes te krijgen. Vul een maatlepel met de cake-massa.



Stap 5

Rol een balletje in je handen, totdat deze mooi rond en glad is.



Stap 6

Leg de balletjes op een plaat op vetvrij papier en plaats deze in de koelkast. Laat de cake pops minimaal 2 uur hard worden voordat je de stokjes erin steekt.