



Koffie Cakepops

12 - 16 stuks



Voor ervaren bakkers

up to 60 Min.



1 Bak je cupcakes:

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze na het bakken goed afkoelen.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 22 Minuten

2 Cakepops maken:

Haal de cupcakes uit de vormpjes en verkruimel ze in een grote kom. Voeg de MonChou toe en kneed dit goed door de kruimels. Rol kleine bolletjes van ongeveer 3 cm doorsnede van het mengsel (circa 16 bolletjes). Leg de bolletjes in de eierdoos (bedekt met huishoudfolie) of op een bord (met bakpapier) en zet ze 30 minuten in de koelkast of 10 minuten in de vriezer.

Opstijftijd: 30 Minuten

Ingrediënten:

Extra nodig:

beslagkom
mixer met garden
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
eierdoos met huishoudfolie (16 holletjes) of een bord met bakpapier erop
lolly-/cakepopstokjes
kunststof mesje voor fondant
uitsteekvormpje klein rond
uitsteekvormpje hartvormig
decoratielint (naar keuze)

Voor de cakepops:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g margarine
2 eieren (op kamertemperatuur)
100 ml melk
125 g MonChou

Voor de decoratie:

125 g poedersuiker
bruine marsepein (donkerbruin)
blanke marsepein
1 verpakking Dr. Oetker Rolfondant wit
2 - 3 el water





3 Stokjes in de cakepops:

Doe de poedersuiker in een kommetje en roer 2 á 3 eetlepels water rustig door de poedersuiker totdat je een soepel glazuur hebt. Als het glazuur te dik is voeg je steeds een druppeltje water. Steek vervolgens een stokje ca. 1 cm in de suikerglazuur en steek dit stokje tot in het midden vast in het cakebolletje. Zet het bolletje met het stokje dan terug in de eierdoos of op een bord. Herhaal dit met alle bolletjes.

4 Decoratie:

Kneed een beetje witte fondant door een klein stukje blanke marsepein. Rol dit uit tot een plak van een paar mm dik. Steek of snijd hier een cirkel uit die iets groter is dan het kopje. Dit is het schoteltje.

5 Houd de cakepop rechtop en duw een schoteltje om het stokje naar boven. Plak het schoteltje tegen het kopje aan met wat suikerglazuur. Doe dit bij alle cakepops en zet ze daarna weer een in het glas (met bijv. wat rijst ter ondersteuning) in de koelkast voor ongeveer een kwartiertje.

6 Kneed nu wat donkerbruine en blanke marsepein door elkaar totdat je lichtbruin hebt. Voor een wat warmere kleur kun je er ook een beetje oranje marsepein doorheen kneden. Rol dit uit tot een hele dunne plak. Snijd hier een cirkel uit die net wat kleiner is dan de bovenkant van het kopje. Snijd of steek uit die cirkel een hartje.

7 Rol een stukje blanke marsepein uit tot een dunne plak en haal hier ook een klein hartje uit (van dezelfde grootte). Leg nu het witte hartje in de opening van het plakje bruine marsepein. Haal de cakepops uit de koelkast en leg de bruine rondjes met de hartjes bovenop je kopjes. Meng nog wat fondant en blanke marsepein, rol dit uit tot een dunne slang en snijd deze recht af met een scherp mesje. Maak daar het oortje van het kopje van. Plak deze vast met wat suikerglazuur. Knoop voor de finishing touch met het lintje een klein strikje aan het stokje.

