Süßer Adventskalender mit selbst gebackenen CakePops

Instructies Nee. 700

Deze **Adventskalender** is iets heel bijzonders. De zoete CakePops **slagen** perfect en gelijkmatig met de praktische CakePop Baker en worden vervolgens gecoat met glazuur of couverture en versierd met glazuur.



Zo **werkt het**

Verkruimel een afgewerkte taart in een kom en maak een makkelijk kneedbare, niet al te vochtige massa met bijvoorbeeld een scheutje sinaasappelsap

Snijd ballen voor sneeuwpop (ca. 10 gr. voor het hoofd en 20 gr. voor het lichaam) en dennenboom (30 gr.) uit het mengsel en vorm ze in ballen of kegels. Zet het dan op een koele plaats voor ongeveer 30 minuten.

Smelt ondertussen de CakeMelts in een waterbad of in de magnetron. Steek de houten stokjes ongeveer 1 cm diep in het glazuur en vervolgens in de deegballen. Leg ze op een bord en laat ze nog 15 minuten afkoelen.

Verwarm vervolgens het glazuur opnieuw op als dat nodig is en bedek de taart met een jasje. Omdat ze vrij groot zijn, kunt u het glazuur het beste met een lepel uitschenken. Overtollig glazuur kan voorzichtig worden afgetapt aan de rand van de schaal. Draai de handgreep om de vorming van "neuzen" te voorkomen. Voor de structuur van de

sparren, borstel met een lepel over het glazuur als het droogt. Om te drogen plaatst u de CakePops in een droge, met aluminiumfolie beklede baksteen en plaatst u ze weer in de koelkast. Versier dan met glazuur en suikerversiering.

Je kunt de afgewerkte CakePops in kleine terracotta potjes doen. Deze zijn versierd met bontlint, bedekken de Schuim voor bloemstukken met diamantsneeuw.



Voorschrift voor glazuur:

Ingrediënten:
ca. 250 g poedersuiker
1 eiwitgrootte L
1 goed snufje citroenzuur (het maakt het glazuur echt wit)
Voedselkleurstoffen
Tip: Als er voor de kleuring vloeistof Voedselkleurstoffen wordt gebruikt, kan een ei maat M voldoende zijn of kan er meer poedersuiker worden gebruikt.

Los het citroenzuur op in een paar druppels heet water
Doe de poedersuiker en het eiwit in een kom en voeg het opgeloste citroenzuur toe
Klop de ingrediënten ongeveer 10 minuten op met een keukenmachine of handmixer. Dit maakt het mengsel bijzonder luchtig en je kunt er goed mee schrijven

Belangrijk: Het spuitglazuur mag niet meer vloeien. Als het te vloeibaar is, voeg dan poedersuiker toe met de lepel tot de consistentie goed is

Als het glazuur te dik is, voeg dan druppelsgewijs water toe
Het afgewerkte glazuur moet worden bedekt met een vershoudfolie, die rechtstreeks op het mengsel wordt aangebracht.



Artikel details:

Artikelnummer	Artikel omschrijving	Hoeveelheid
720077	Cellofaanzakken, transparant, 50 stuks	1
694612	VBS Plantenmand "Vintage"	1
602372	VBS Dennentakken, 10 stuks	1
650984	Natuurlijke bast, natuurlijke kleur	1
601399	Droog-Schuim voor bloemstukken, 2 stuks	1
644303-12	VBS Dubbele pagina Plakband12 mm	1