

## Ingrediënten

1 Pak Koopmans Boerencake  
200 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)  
4 Stuk(s) Ei  
Boter of bakspray om mee in te vetten  
75 g (gram) Dr. Oetker Banketbakkersroom  
300 g (gram) Witte chocolade (bijv. Callebaut)  
Dr. Oetker Oranje glazuur  
Dr. Oetker Nederland mix

## Keukenspullen

Mixer met gardes  
Cakeblik  
Silikomart Ijsvorm - mini  
Pan en vuurvaste kom

---

## 1. Cake bereiden

Verwarm de oven voor op elektrische oven 160°C of heteluchtoven 150°C . Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik bakspray.

Doe de **boter (200 g)** in een mengkom en klop het met de mixer zacht en romig. Voeg vervolgens de **cakemix (400 g)** en de **eieren (4 stuks)** toe.

Mix de ingrediënten 1 minuut op de laagste stand en daarna nog 3 minuten op de hoogste stand.

Doe het beslag in een cakevorm en bak de cake in 60-70 minuten gaar en goudbruin.

Haal de cake na 10 minuten uit de vorm en laat deze vervolgens minimaal 60 minuten verder afkoelen.

---

---

## 2. Cake popsicles maken

Verkruimel **de halve cake (ca. 300 g)** in een kom. Bereid de **banketbakkersroom (1 zakje)** volgens de verpakking en voeg hiervan **75 g** toe aan het verkruimelde cakemengsel. Meng alles goed door elkaar.

Neem de Silikomart ijsvorm en druk het mengsel in de vorm. Maak de bovenkant mooi glad.

Steek als laatste de stokjes in de cake popsicles. Leg de vorm minimaal een uur in de vriezer.

Druk de cake popsicles uit de vorm en leg deze terug in de vriezer. Maak nogmaals 4 stuks en vries ze in.

---

## 3. Cake popsicles decoreren

Smelt de **witte chocolade (300 g)** au bain-marie. Doe dit door de chocolade in een vuurvaste kom boven een pan met heet water te hangen. Giet de gesmolten chocolade in een hoog glas of hoge mok. Zet dit glas in een kom met warm water. Zo wordt de chocolade niet te dik met het dopen van de cake popsicles.

Leg een stukje bakpapier klaar waar de cakeslices op kunnen uitharden.

Neem de cake popsicles uit de vriezer. Doop de cake popsicles in de witte chocolade. Leg ze vervolgens op het bakpapiertje.

Trek met het **oranje glazuur** strepen over de cake popsicles. Doe dit met een lepel of een spuitzakje. Versier ze (als het glazuur nog nat is) met de **sprinkles**. Laat de cake popsicles eventueel uitharden in de koelkast.

---

## 1. Cake bereiden

Verwarm de oven voor op elektrische oven 160°C of heteluchtoven 150°C . Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik bakspray.

Doe de **boter (200 g)** in een mengkom en klop het met de mixer zacht en romig. Voeg vervolgens de **cakemix (400 g)** en de **eieren (4 stuks)** toe.

Mix de ingrediënten 1 minuut op de laagste stand en daarna nog 3 minuten op de hoogste stand.

Doe het beslag in een cakevorm en bak de cake in 60-70 minuten gaar en goudbruin.

Haal de cake na 10 minuten uit de vorm en laat deze vervolgens minimaal 60 minuten verder afkoelen.

---

## 2. Cake popsicles maken

Verkruimel **de halve cake (ca. 300 g)** in een kom. Bereid de **banketbakkersroom (1 zakje)** volgens de verpakking en voeg hiervan **75 g** toe aan het verkruimelde cakemengsel. Meng alles goed door elkaar.

Neem de Silikomart ijsvorm en druk het mengsel in de vorm. Maak de bovenkant mooi glad.

Steek als laatste de stokjes in de cake popsicles. Leg de vorm minimaal een uur in de vriezer.

Druk de cake popsicles uit de vorm en leg deze terug in de vriezer. Maak nogmaals 4 stuks en vries ze in.

---

---

### 3. Cake popsicles decoreren

Smelt de **witte chocolade (300 g)** au bain-marie. Doe dit door de chocolade in een vuurvaste kom boven een pan met heet water te hangen. Giet de gesmolten chocolade in een hoog glas of hoge mok. Zet dit glas in een kom met warm water. Zo wordt de chocolade niet te dik met het dopen van de cake popsicles.

Leg een stukje bakpapier klaar waar de cakeslices op kunnen uitharden.

Neem de cake popsicles uit de vriezer. Doop de cake popsicles in de witte chocolade. Leg ze vervolgens op het bakpapiertje.

Trek met het **oranje glazuur** strepen over de cake popsicles. Doe dit met een lepel of een spuitzakje. Versier ze (als het glazuur nog nat is) met de **sprinkles**. Laat de cake popsicles eventueel uitharden in de koelkast.