

Thanksgiving Cake Pops / Thanksgiving Cake Pops



Boodschappenlijstje

een halve (homemade) vanille cake
cheesecake botercrème
wat witte candy melts
lollystokjes

oranje candy melts
stukje bruin rolfondant
suikeroogjes

Zo maak je de Cake Pops

Snij de bruine rand rondom van de cake af en verkruimel de cake.
Doe de botercrème bij de cakekruimels en kneed het erdoor.

Weeg stukjes cakemengsel af van 20 gram elk.

Rol er balletjes van tussen je handen, zo worden ze allemaal even groot.

Als de candy melts net beginnen te smelten doop je de stokjes erin.
Steek de stokjes in de cakeballetjes en laat de candy melts drogen.

Zet de cake pops 20-30 minuten in de ijskast.

Doop dan de cakeballetjes in de candy melts, bedek ze er helemaal mee.
Tik met de stokjes op de rand van het glas, om het teveel af te schudden.
Zet de candy pops in een glas en laat ze eventjes iets drogen.

Rol piepkleine steeltjes van rolfondant en druk ze op de cake pops.
Druk tot slot de suikeroogjes op de cake pops.

Laat de Thanksgiving cake pops nu even helemaal drogen!

Thanksgiving Cake Pops / Thanksgiving Cake Pops



Shopping list

Half a (homemade) vanilla cake
Cheesecake buttercream
A few white candy melts
Lollipop sticks

Orange candy melts
a small piece brown fondant icing
ready made sugar eyes

How you make the Cake Pops

Cut off the brown edge all around the cake and crumble the cake coarsely.
Add the buttercream to the cake crumbs and knead the buttercream in.

Weigh out pieces of cake mixture of 20 grams each.
Roll them into balls between your hands so they all become the same size.

When the candy melts just start to melt, insert the sticks.
Insert the sticks then into the cake balls and let the candy melt dry first.

Chill the cake pops for 20-30 minutes in the refrigerator.

Then dip the balls into the candy melts, covering them completely.
Tap the sticks on the rim of the glass to shake off any excess.
Place the candy pops in a glass and let them dry a brief moment.

Roll tiny stems from brown fondant icing and stick on top of the cake pops.
Finally gently press the eyes onto the cake pops.

Allow the Thanksgiving Cake Pops to dry thoroughly for a while!