

## Thanksgiving cakepops / Thanksgiving cakepops



### Voor de cake

100 gram boter  
100 gram fijne suiker  
½ theelepel vanille-extract  
2 vrije uitloop bio-eieren  
100 gram zelfrijzend bakmeel

### Voor de botercrème

75 gram boter  
150 gram poedersuiker  
½ theelepel vanille-extract  
1 eetlepel melk

**Decoratie:** 200 gram chocolade, gesmolten, gekleurd rolfondant, sprinkeltjes

### Zo maak je de cake

#### Verwarm de oven op 190°C / 170°C hetelucht

#### Vet een cakevorm van 20cm lengte in en bekleed een bakplaat met bakpapier

Doe de boter en suiker in een kom en klop tot je een romig mengsel hebt.  
Klop de eieren er één voor één door, klop dan kort het vanille extract er ook door.  
Zeef de bloem er bij en vouw het in tot het goed in het botermengsel opgenomen is.

Doe het beslag in de cakevorm en bak het in ongeveer 25 minuten, gerezen en goudbruin.  
Zet de cake opzij om volledig af te koelen.

#### Terwijl de cake afkoelt, maak je de botercrème

Klop met de keukenmachine / mixer de boter en de poedersuiker tot een gladde massa,  
Voeg het vanille-extract en de melk toe en klop opnieuw.

#### Zodra de cake is afgekoeld, breek je hem in grote kruimels

Voeg de botercrème er aan toe toe en kneed het mengsel door elkaar.  
Neem hoopjes van het cakemengsel en rol er tussen je handen balletjes van.  
Leg de balletjes op de bakplaat met bakpapier en zet ze een uur in de ijskast, om op te stijven.

#### Smelt de chocolade au bain marie

Steek lolliestokjes in de chocolade en steek ze dan in de cakepops, laat de chocola harden.  
Neem elk van de gekoelde cakepops en doop ze in de gesmolten chocolade,  
Tik de chocola op de rand van de kom af en zet de cakepop rechtop in een mok.  
Laat ze een uur op kamertemperatuur drogen, of zet ze 30 minuten in de ijskast.

Rol het fondant uit en steek staarten, ogen en snavels uit, druk ze in de natte chocolade.  
Laat de kalkoen cakepops liggend op de staarten drogen, strooi sprinkels over de rest.

## Thanksgiving cakepops / Thanksgiving cakepops



### For the cake

100g butter  
100g caster sugar  
½ teaspoon vanilla extract  
2 free range organic eggs  
100g self-raising flour

### For the buttercream

75g butter  
150g icing sugar  
½ teaspoon vanilla extract  
1 tablespoon milk  
200g white chocolate, melted

### How to make the cake

#### Preheat oven to 190°C / 170°C Fan and place baking paper on a baking tray

Place the butter and sugar in a bowl and beat well to a creamy consistency.  
Beat in the eggs one by one and the vanilla, and then fold in the sieved flour until combined.

Spoon the batter into the cake form and bake for about 25 minutes, until risen and golden.  
Set the cake aside to cool slightly and tip out on a wire rack to cool completely.

#### While the cake is cooling, make the buttercream.

In the bowl of stand mixer or processor, beat the butter and icing sugar together until smooth.  
Add the vanilla extract and milk and beat again.

#### When the cake is completely cooled

Crumble the cake into large crumbs, add the butter cream and knead it together.  
Take heaps of the cake mixture and roll into balls.  
Transfer each ball to the lined tray and put the balls into the fridge for an hour to set.

#### Melt the chocolate au bain marie

Push a lolly pop stick into the melted chocolate, then into the cakepops, let the chocolate set.

Take each chilled cake pop and dip into the chocolate, allowing it to drip off over the bowl.  
Stand it upright in a mug to dry at room temperature for 1 hour or in the fridge for 30 minutes.

Roll out the fondant and cut out tails, eyes and beaks, pressing them into the wet chocolate.  
Allow the turkey cake pops to dry lying on their tails and scatter sprinkles over the rest of them.