

## Oranje cakepops / Orange cake pops



### De boodschappen

- 1 vanille/chocoladecake
- 60 gram zachte boter
- 100 gram gezeefde poedersuiker
- ½ theelepel cacao
- ½ eetlepel heet water
- 225 gram witte smeltchocolade
- oranje en gele voedingskleurstof
- oranje sprinkels + snoep oogjes
- stukje rolfondant + marsepein
- eetbare goudverf
- lolliestokjes

**Cakepops maken is een leuk klusje met de kids**, inclusief de kleintjes. We gebruiken een gekochte cake, het bespaart tijd en je proeft toch geen verschil. Maak een beetje botercreme en je kunt beginnen!

### Zo maak je cakepops

Mix een creme van boter, poedersuiker, cacao en heet water.

Verkruimel de cake en voeg de kruimels bij de botercreme.

Kneed het samen glad en rol er balletjes van.

Smelt een klein stukje witte chocola, doop er stokjes in steek ze dan in de cakepops.

Laat de cakepops minsten 3 uur opstijven in de ijskast voor je verder gaat.

Smelt het restant witte chocola, roer er oranje kleurstof door en doop de cakepops in de chocola.

Laat de chocola even drogen en rol de cakepops dan door de sprinkels.

**Maak van minstens 1 cakepop de koning** door er geen sprinkels maar ogen op te drukken.

Rol een neus en mond van marsepein en verf met voedingsverf blond haar op het hoofd.

Snij een kroontje uit rolfondant en plak het rond, verf het goud met eetbare verf.

Plak de kroon op de nog natte haren van de koning.

Steek de cakepops in piepschuim om verder te drogen en zet ze in de ijskast als ze allemaal klaar zijn.

Steek de cakepops in flinke bekertjes met piepschuim.

**Veel plezier op koningsdag!**

## Oranje cakepops / Orange cake pops



### Shopping list

- 1 vanilla/chocolate cake
- 60g soft butter
- 100g sifted icing sugar
- ½ teaspoon cocoa
- ½ teaspoon hot water
- 225g white chocolate buttons
- orange sprinkles + candy eyes
- piece of fondant icing + marzipan
- edible gold paint
- orange and yellow food colours
- lollipop sticks

**Making cake pops is fun for kids, little ones included.** We use a store-bought cake, it saves time and you can't taste the difference. Make some butter cream and you can start!

### How to make cake pops

Mix a chocolate cream of soft butter, icing sugar, cocoa and hot water.

Crumble the cake and add the crumbs to the butter cream.

Knead it until combined then roll it into balls.

Melt a little bit of white chocolate and dip in lollipop-sticks, push the sticks into the cake balls.

Let the cakepops harden in the fridge for at least 3 hours before you continue.

Melt the remaining white chocolate and stir in some orange food colour.

Dip the cake pops in the orange chocolate, let the chocolate dry a bit and roll it in sprinkles.

Make at least one cake pop King by not pressing on sprinkles but eyes.

Press on a marzipan nose and mouth too.

Cut a crown out of icing fondant, bend it round and paint it golden with edible food paint.

Paint blond hair on the King's head with food paint.

Then stick the crown onto the King's still wet hair.

Stick the cake pops in styrofoam to dry completely, place in the fridge when all are done.

Stick the cake pops in large jugs filled with styrofoam.

**Have lots of fun on Kings Day!**