

Gezellige kerst cakepops / Cosy Christmas cakepops



De boodschappen

- 1 chocolade cake
- 1 vanille cake
- 125 gram melk chocola
- 125+25 gram pure chocola
- 25 gram witte chocola
- 2x 25 gram boter
- 2x 50 gram poedersuiker
- snoepjes voor decoratie
- rolfondant zwart, wit & bruin

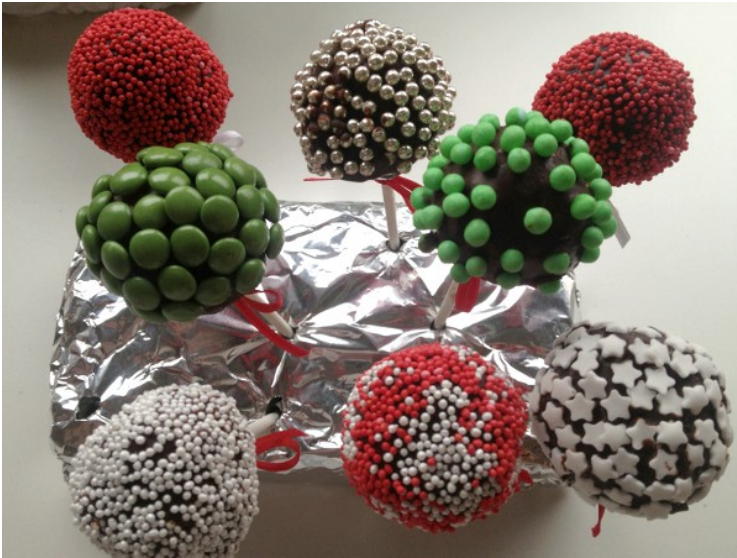
We maken twee soorten cakepops vandaag, Rudolf, the red nosed reindeer - die vragen wat meer tijd - en gezellige kerstcakepops, die snel klaar zijn.

We beginnen met de Rudolph cakepops:

1. Neem een (gekochte) chocolade cake en verkruimel hem in een grote kom.
2. Weeg 25 gram boter en 25 gram pure chocola af. Smelt de chocola au bain marie.
3. Klop de boter romig met 50 gram poedersuiker en mix de gesmolten chocola erdoor.
4. Doe de botercrème bij de cake-kruimels, kneedt de cake stevig door en vorm er balletjes van.
5. Doop lolliestokjes in een restje gesmolten chocola en steek ze in de balletjes.
6. Laat de balletjes een uurtje harden in de ijskast.
7. Smelt 125 gram melkchocola au bain marie, giet het met een lepel over de balletjes.
8. Zorg ervoor dat het cakepopballetje rondom helemaal met chocola bedekt is.
9. Tik het teveel aan chocola af op de rand van de kom en draai het stokje rond tot het niet meer druppelt.
10. Steek de cakepops in een stuk oasis om te drogen.
11. Begin met decoreren als de chocola nog zacht is, niet meer vloeibaar.
12. Rol witte en zwarte balletjes rolfondant voor de ogen.
13. Druk de ogen op elkaar met een drupje water en druk ze in de chocola.

Gezellige kerst cakepops / Cosy Christmas cakepops

14. Knip de punten van cocktailprikkers af maar prik met een punt gaatjes in de 'koppen'.
15. Rol cilindres met een punt van bruin fondant en steek er een prikker in.
16. Steek de twee gewei-helften in de gaatjes op de koppen.



Snelle gezellige kerst cakepops

1. Maak cakeballetjes zoals boven (1 t/m 6) maar gebruik de vanillecake en witte chocola voor de botercèrme.
2. Doop de balletjes als ze hard zijn in vloeibare pure of witte chocola naar keuze, zoals boven beschreven van 7 t/m 9.
3. Doop de cakepops in de kleine snoepjes als de chocola zacht maar niet meer vloeibaar is.
4. Druk grotere snoepjes in de nog zachte chocolade op de cakepop.

Fijne kerstdagen!

Gezellige kerst cakepops / Cosy Christmas cakepops



Shoppinglist

- 1 ready made vanilla cake
- 1 ready made chocolate cake
- 125g milk chocolate
- 100+25g dark chocolate
- 100+25g white chocolate
- 2x 25g butter
- 2x 50g icing sugar
- different sprinkles
- fondant icing
- lollipop sticks

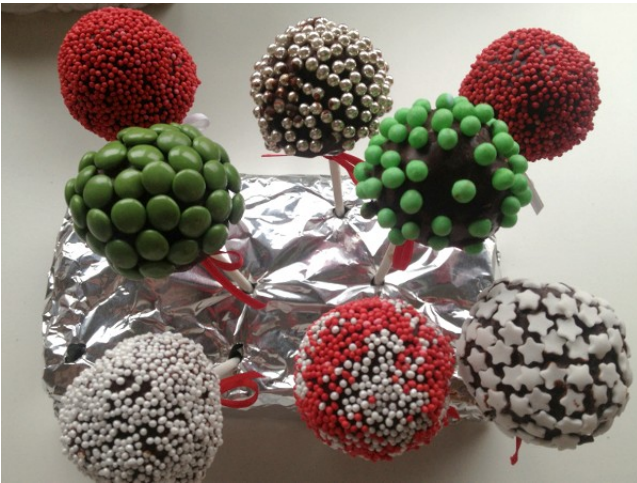
Today we make two types of cake pops, Rudolph the red nosed reindeer - those take some time to make - and other cute Christmassy cake pops, which are a lot easier to make.

1. Take a (bought) chocolate cake and Crumble it in a big bowl.
2. Weigh 25 grams of butter and 25g dark chocolate, melt the chocolate au bain marie.
3. Whisk the butter with 50g icing sugar and mix in the melted chocolate.
4. Add the butter cream to the cake crumbs, knead the cake-mix and shape it into balls.
5. Dip the tip of the lollipop sticks in the left over chocolate, press the sticks firmly into the cake balls.
6. Do the same with the vanilla cake but use **white** melted chocolate instead of dark.
7. You can use left over dark chocolate to dip the lollipop sticks in.
8. Leave the cake pops a couple of hours in the fridge to harden.
9. Melt 125g milk chocolate au bain marie and pour melted chocolate over the Rudolph cake pops.
10. Make sure the cake pop is well covered in chocolate. Tap too much chocolate off on the rim of the bowl and turn the stick till it stops dripping.
11. Push the cake pops into a block of Oasis to dry.
12. Start decorating when the chocolate is still soft but not liquid.
13. Roll tiny white and black balls of icing fondant for eyes, press the eyes together with a drop of water and press them into the chocolate.

Gezellige kerst cakepops / Cosy Christmas cakepops

14. Push holes in the reindeer heads with a toothpick and cut the point off.
15. Roll pointed cylinders of fondant icing and stick a toothpick in them.
16. Stick an antler in each hole in the heads.

When you present the Rudolph cake pops don't forget to warn people there are toothpicks in the antlers!!!



Quick and cosy Christmas cake pops

1. Make cake balls as written above (1 up to and including 6) but use vanilla cake and white chocolate for the butter cream.
2. Dip the cake balls - if they are hardened in the fridge - in melted dark or white chocolate, as written above from point 7 to 9.
3. Decorate the Christmas cake pops with sprinkles by dipping them in when the chocolate is still soft but not liquid.
4. Press bigger candy in red, white, green, & silver in the soft chocolate.

Happy Holidays!