



Feest cupcakes

Leuke simpele feest cupcakes maak je met dit Wilton recept. In dit recept laten we je zien hoe je een speciaal effect aan je beslag toevoegt. De cupcakes decoreer je met witte chocolade botercrème, een vrolijk strooisel en kleurrijke kaarsjes.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
8,39 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
3,64 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,79 €



FunCakes Pâte Aromatisante Choco
Blanc 100g

F56110
6,05 €



FunCakes Caissettes à cupcake Blanc
pk/48

F84100
3,09 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram (room)boter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 300 gram ongezouten (room)boter
- 250 ml water

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Voeg een paar eetlepels strooisel toe en roer deze door het beslag. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven in circa 18-20 minuten.

Meng 250 gram mix voor botercrème met 250 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 300 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de smaakstof naar wens toe. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Roer daarna voorzichtig een paar eetlepels strooisels door de crème.

Plaats spuitmondje 1M in een spuitzak en vul deze met de botercrème. Spuit nu een mooie toef op de cupcakes en plaats er een kaarsje in.

Fijne verjaardag!

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.