



Ijsprinsessen

Deze prachtige ijsprinsessen maak je gemakkelijk zelf met de stap voor stap instructies. Gebruik de FunCakes mix voor Cupcakes om de rokken van de prinsessen te maken. Bekleed de rokken met witte of blauwe fondant en versier deze met sterren gemaakt van royal icing. Gebruik diverse maten plungers om de ijsprinsessen helemaal af te maken.

Boodschappenlijstje



PME Rouleau à Pâtisserie en Plastique
22,5cm

PP86
6,29 €



PME Emporte-pièce Poussoir Flocon de
Neige set/3

SF708
10,29 €



Rainbow Dust Essentials Colle
Alimentaire 50g

RD9340
4,95 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



Wilton Poches à Douille Jetables pk/12

03-3111
6,05 €



Sugarflair Paste Colour Ice Blue 25g

A110
4,75 €

Bak met de Mini Wonder Mold cakejes en smeer ze af met botercrème of abrikozengelei en plaats deze op een onderbord. Kleur de helft van de fondant met Sugarflair Paste Colour Ice Blue, zodat er een mooie ijsblauwe kleur ontstaat.

Rol de blauwe en de witte fondant uit en snij cirkels van circa 18 cm. Leg de fondant over de cakejes en laat het plooiën. Rol voor de sneeuwvlokjes de rest van de fondant dun uit en laat ze glinsteren met Magic Sparkles. Laat ze dan even drogen.

Prik daarna de popjes in de rok. Pak hun haar in met een beetje huishoudfolie, zodat het netjes blijft. Kleur de helft van de icing met Sugarflair Paste Colour Ice Blue. Doe de icing in een spuitzak en plaats daar het spuitmondje 16 op. Maak met de icing een rand op de rok door er 3 rijen dropflowers op te spuiten. Dropflowers maak je door het spuitmondje een millimeter van de rok te houden, dan in de spuitzak te knijpen tot het een mooie breedte heeft, stop dan met druk geven en haal de spuitzak weg. Spuit daarna het lijfje en de mouwtjes.

Versier met de witte icing nu het popje met de blauwe rok. Plak hierna de sneeuwvlokjes op de rokken. Je kan de popjes in de sneeuw zetten, door er geraspte kokos omheen te strooien.