



Kerst whoopies

Altijd al whoopies willen maken? Met dit recept van Wilton kun je deze schitterende Kerst whoopies maken! De basis van de whoopies maak je met de FunCakes mix voor Cupcakes. Daarna decoreer je ze naar wens.

Boodschappenlijstje



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139

1,35 €

Overige benodigdheden voor 10 whoopies:

- 275 gram roomboter
- 3 eieren (circa 150 gram)
- 1 eetlepel cacaopoeder

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix, 125 gram (room)boter, 1 eetlepel cacaopoeder en 3 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet de whoopie pie pan in en vul de rondjes voor 2/3 met het beslag. Bak ze in circa 10 minuten gaar. Laat ze daarna afkoelen in de vorm.

Vermeng voor de botercrème, 125 gram mix met 125 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 150 gram ongezoeten (room)boter in ca. 5 minuut zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog circa 10 minuten tot een gladde crème. Voeg 2 minuten voor het einde van de 10 minuten nog 1 eetlepel mint smaakstof toe.

Smeer een deel van de whoopies in met een laagje crème en dek deze af met het tweede deel. Vul een diep bord met een mix van rode en witte suiker en rol hier de zijkanten van de whoopies voorzichtig doorheen.

Kneed 50 gram roze fondant goed door en rol deze uit op een beetje poedersuiker. Leg hierop het reliëf matje en druk deze er stevig in met je rolstokje. Haal het matje er af en steek de rondjes uit. Plak ze met een beetje crème op de whoopies.

Kneed en rol 50 gram bruine fondant uit en steek hier de gingerbread mannetjes uit. Plak deze met een beetje water of eetbare lijm op de roze rondjes. Bevestig de coupler ring en spuitmondje 3 op de tube icing en decoreer de mannetjes. Je kunt eventueel de accenten nog een klein beetje rood verf met eetbare verf.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.