



Recept Sterrenbeeld galaxy cupcakes

Op een galaxy sweet table kunnen sterrenbeeld cupcakes niet ontbreken. De cupcakes zijn gedecoreerd met een toef enchanted cream, bestrooid met galaxy strooisels en versierd met een sterrenbeeld op fondant.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups feuille argentée pcs/24

HM2019
2,88 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
8,92 €



Biscuits Emporte-pièce Anneau Ø 6,5 cm

K047650
2,88 €



House of Marie Baking Cups Foil Purple
- pk/24

HM1326
2,88 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
450 g

F10130
6,25 €



FunCakes Pâte à Sucre Denim Blue 250 g

F20180
2,42 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
3,87 €



FunCakes Pâte à Sucre Royal Purple
250 g

F20200
2,42 €



House of Marie Baking Cups Foil Black -
pk/24

HM1333
2,88 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,22 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black
250 g

F20135
2,42 €

Overige benodigdheden voor galaxy cupcakes:

- 5 eieren
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 100 ml water
- 100 ml melk
- Poedersuiker om op uit te rollen
- Sterrenbeelden op frosty sheet, gebruik een afbeelding naar keuze (www.cakepicture.nl)

Kneed de drie kleuren fondant door en rol ze daarna door elkaar om iets te marmeren. Rol dit uit op een met poedersuiker bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en steek net zoveel rondjes uit als je cupcakes hebt. Knip de sterrenbeeld printjes uit en plak dit met wat piping gel op het fondant. Laat dit iets aan de lucht drogen.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Mix 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel de cupcake vormpjes 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 oven in ca. 18-20 minuten gaar.

Maak 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream zoals is aangegeven op de verpakking. Doe dit een spuitzak met spuitmondje 1M. Spuit op elke cupcake een royale rozet, rol de zijkant door de galaxy sprinkle medley. Leg de fondant cirkels er bovenop.