



Vetplantjes cupcakes

Deze vetplantjes cupcakes zijn leuk voor een botanisch feestje. Leer hoe je vetplantjes van botercrème kunt spuiten met dit recept van FunCakes.

Boodschappenlijstje



Emporte-pièce Cristal de Glace 7,5cm

K101
3,95 €



PME Pinceaux Fins de Décoration set/5

CB1009
6,89 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,49 €



House of Marie Baking Cups Brun
pk/48

HM0022
3,35 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren
- 500 gram zachte ongezoeten roomboter
- 200 ml water
- Diverse schaaltjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème en 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking of in de basisrecepten voor botercrème of cupcakes. Plaats de baking cups in de muffinpan en vul ze tot tweederde met beslag. Bak de cakejes in 18-20 minuten gaar en laat ze daarna afkoelen op een taartrooster.

Verdeel de botercrème over een aantal schaaltjes en kleur ze met de verschillende kleuren groene gels. Maak spuitzakken klaar met adaptors erin en vul ze met de botercrèmes. Door gebruik te maken van adapters kun je de spuitmondjes gemakkelijk wisselen tussen de verschillende kleuren botercrème. Trek in één spuitzak met een klein kwastje een streepje aan de binnenkant van de zak met de FunColours Claret kleurstof voordat je hem met lichtgroene botercrème vult. Om hiermee een vetplantje te maken ga je als volgt te werk: spuit met #12 een kleine piramide op de cupcake. Verwissel het spuitmondje vervolgens met de #104. Zorg ervoor dat het rode streepje gelijk is aan de smalle kant van het spuitmondje. Draai nu over het topje van de piramide een 'sjaaltje'. Vervolgens maak je drie blaadjes rondom, ga verder met een lag met 5 blaadjes en daarna een met 7 blaadjes.

Met spuitmondje #352 maak je een anders soort vetplantje: spuit langs de buitenrand van de cupcake kleine blaadjes in de kleur groen van jouw keuze. Ben je helemaal rond dan ga je iets naar binnen en spuit je weer allemaal blaadjes. Je gaat hiermee door tot dat de hele bovenkant bedekt is met blaadjes. Maak vervolgens eetbare verf door een beetje goude sparkle dust te mengen met de rejuvenator. Maak de puntjes van het vetplantje voorzichtig goud met een kwastje. Voor de cactus gebruik je spuitmond #12 en spuitmond #18 en ga je als volgt te werk: spuit met #12 een flinke dot groene botercrème op de cupcakes. Verwissel de spuitmondjes en ga verder met #18 in dezelfde kleur. Hiermee trek je van onder naar boven strepen met de botercrème. Rol wat roze fondant uit, steek hier kleine blossoms uit en plak tegen de cactus aan. Vervolgens kan je met de spuitmondjes en diverse kleuren botercrème variëren en zo je cupcakes helemaal afmaken.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.