



Piñata cakejes

Met dit recept maak je cakejes in de vorm van een piñata, gevuld met snoepjes en gedecoreerd met kleurrijke botercrème. Deze traktatie van cake is leuk om te maken én om op te eten!

Boodschappenlijstje



PME Palette Knife Angled Blade -33 cm-

PK1014
8,49 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Leaf Green 30 g

F44130
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Orange 30 g

F44145
3,55 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 1 kg

F10560
7,49 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm, pcs/12

03-3111
5,95 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Rose 30 g

F44110
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Aqua 30 g

F44190
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Mauve 30 g

F44120
3,55 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 1 kg

F10505
6,45 €

Overige benodigdheden:

- 250 + 240 gram roomboter
- 5 eieren
- Snoepjes naar keuze
- Mesje
- Lineaal

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 200 ml water en zet weg. Doe 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 250 gram roomboter en 5 eieren in een mengkom. Meng in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Leg vellen bakpapier over de twee bakplaten. Verdeel het beslag over de twee bakplaten tot een dikte van ongeveer 1 cm. Bak de cakes in ongeveer 20 minuten gaar. De cakes moeten na het bakken zo'n 1,5 cm dik zijn. Laat de cakes afkoelen op een rooster. Gebruik de pony uitsteker om per piñata 3 pony's uit te steken. Voor 4 piñata's steek je dus in totaal 12 pony's uit. Per piñata snij je bij 1 pony een vierkant in het midden uit. Dit is voor de vulling.

Maak de botercrème af zoals aangegeven op de verpakking met 240 gram boter. Verdeel de botercrème over 7 schaalpjes en kleur ze geel, oranje, paars, roze, blauw en groen. Combineer Violet en Rose voor paars. Combineer Burgundy en Red Red voor roze. Combineer Sky Blue en Teal voor blauw. Combineer Leaf Green en Lemon Yellow voor groen. Laat 1 schaalpje wit. Doe de gekleurde botercrème in spuitzakken, elk met spuitmondje 103. Doe de botercrème in een spuitzak met spuitmondje 4.

Per piñata:

Spuut een randje botercrème op de platte kant van 1 pony. Leg hier de pony met het uitgesneden vierkantje op. Vul het vierkantje met snoepjes. Spuit op deze pony ook weer een randje botercrème. Leg hier de derde pony op. Breng een crumb coat aan met een spatel en botercrème. Leg in de koelkast voor een half uurtje. Haal de piñata uit de koelkast en zet deze op de poten.

Spuut ruffles op de cake met de verschillende kleuren botercrème, beginnend bij de onderkant. Gebruik de kleuren in deze volgorde: oranje, roze, geel, groen, blauw en paars. Plaats de suikeroogjes op de piñata. Gebruik de blauwe botercrème om oortjes te spuiten.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton