



Mini cakes met musketzaad

Deze prachtige mini cakes bak je in de Mini Cake Pan Delectovals van Wilton. Daarna versier je mini cakes met gesmolten candy melts en rode musketzaad. Dat wordt smullen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Nonpareils - Rouge - 80g

F51540
2,25 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
3,87 €



FunCakes Chocolate Melts Milk 350 g

F30110
12,28 €



Silikomart Mini Moule Glace Chic

GEL05
3,26 €

Overige benodigdheden:

- 125 gram boter
- 3 eieren (circa 150 gram)
- Bakpapier

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix, 125 gram boter en 3 eieren. Mix dit in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vul een in gevette bakvorm met het beslag en bak de mini cakes in circa 15-18 minuten gaar.

Smelt de bruine candy melts ieder, volg hiervoor de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Als de candy melts te dik blijven, kun je een beetje cacaoboter drops of dipping aid toevoegen.

Doopt de mini cakes tot circa de helft in de gesmolten melts en decoreer met de musketzaad. Laat ze daarna circa 10-15 minuten hard worden op een met bakpapier bekleed bord of cake board. Vul een spuitzak met de resterende candy melts en knip hier het puntje af. Decoreer nu de mini cakes met strepen van gesmolten melts en een beetje musketzaad.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton. 