

















## Moederdag cupcakes

Verras je moeder op Moederdag met deze prachtige cupcakes met bavarois vulling. De roosjes maak van de FunCakes mix voor royal icing en staan prachtig op deze heerlijke cupcakes. In ons recept wordt het maken van deze roosjes stap voor stap uitgelegd. Versier de cupcakes met blaadjes van fondant.

## Boodschappenlijstje

	<b>Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 50g</b> RD9340 4,95 €		<b>Emporte-pièce Anneau Pro Ø7cm</b> K095111 5,85 €
	<b>Wilton Recipe Right Moule à Muffins</b> 03-3118 10,69 €		<b>House of Marie Baking Cups Rose pk/48</b> HM0060 3,39 €
	<b>PME Emporte-pièce Pousoir Feuille de Rose set/3</b> RL530 8,85 €		<b>PME Rouleau à Pâtisserie en Plastique 15cm</b> PP85 4,75 €
	<b>FMM Tapis d'Impression Dentelle Vintage set/2</b> CUTIMP3 8,45 €		<b>FunCakes Perles en Sucre Small Métalliques Argent 80g</b> F51770 5,19 €
	<b>FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g</b> F20100 2,85 €		<b>FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450g</b> F10140 4,95 €
	<b>FunCakes Mix pour Cupcakes 500g</b> F10105 4,55 €		<b>Patisse Poches à Douille Jetables 41cm pk/24</b> 02435 5,85 €
	<b>Wilton Adaptateur/Coupleur Standard</b> 03-3139 1,35 €		<b>FunCakes Pâte à Sucre Spring Green 250g</b> F20115 2,85 €



FunCakes Mix pour Bavaois Fraise  
150g

F54305  
6,69 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110  
3,65 €

Overige benodigdheden voor 20 cupcakes:

- 5 eieren
- 250 gram roomboter
- 125 ml slagroom
- water
- penseeltje
- cocktailprikkertjes
- poedersuiker

Bereid eerst de royal icing. Zeef 250 gram mix voor royal icing en meng dit met 30 ml water. Klop de mix en het water in circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing goed wit is, het niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Plaats de adaptor in een spuitzak en zet spuitmondje 102 erop. Doop het penseeltje in de roze kleurstof en zet een streepje in de spuitzak in de spuitzak aan de kant waar de smalle kant van het spuitmondje zit. Vul de spuitzak nu met de witte icing.

Spuut eerst de basis van de roos. Smeer de puntjes van de prikkers licht in met crisco. Dit maakt het straks makkelijker om de roosjes van de stokjes te halen. Maak eerst de knopjes, houd hiervoor de prikker in je linkerhand. Zet je spuitmondje met de smalle kant naar boven en de dikke kant tegen de achterkant van de prikker en spuit al draaiend met de prikker (tegen de klok in ) een rondje. Als je weer aan het begin bent aangekomen beweeg je de spuitzak naar beneden en haal je hem weg. Steek het knopjes in een dummy en laat ze minimaal een half uur drogen.

Maak de roosjes verder af door blaadjes tegen de basis te spuiten. Houd hiervoor de spuitzak met de dunne kant naar boven, naast het knopje, met de bovenkant op dezelfde hoogte. Spuit nu, terwijl je de prikker ronddraait, 3 blaadjes waarbij je het volgende blaadje op circa een kwart over de voorgaande laat beginnen. Maak hierna een tweede laag, waarbij je 5 blaadjes spuit op de knopjes. Blijf steeds op dezelfde hoogte, houd de onderkant van het spuitmondje steeds tegen de basis. Bij deze laag draai je de punt van de spuitmond (de dunne kant) iets verder naar buiten. Laat de roosjes minimaal 6 uur drogen.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Voor de cupcakes meng je 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel de baking cups in een muffin bakvorm en schep het beslag met een lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in een voorverwarmde oven in circa 18 minuten gaar. Laat de cupcakes na het bakken afkoelen op een rooster.

De bavarois maak je door allereerst de 125 ml slagroom lobbige te kloppen. Meng 25 gram mix voor bavarois met 30 ml water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Meteen verwerken voor gebruik, daarna ca. 1 uur in de koelkast laten opstijven. Plaats spuitmondje 230 in een spuitzak en vul deze met de bavarois. Druk voorzichtig de spuitmond in de cupcake tot iets over de helft en spuit nu een beetje bavarois in de cupcake.

Rol 250 gram witte fondant uit op een beetje poedersuiker. Leg de relief mat er op en rol hier er nogmaals overheen, zodat de afdruk er mooi in staat. Steek nu met de ronde uitsteker er rondjes uit. Smeer een beetje piping gel op de cupcakes en plak de rondjes van fondant er op.

Rol 50 gram groene fondant dun uit op een beetje poedersuiker. Steek hier met de plunger uitsteker

klein blaadjes uit en stempel daarna de nerf er in. Plak de zilveren pareltjes met een beetje eetbare lijm op de witte fondant. Plak hier vervolgens de blaadjes op. Plaats daarna de gespoten roosjes op de cupcakes met een beetje royal icing.

Bewaar de cupcakes in de koelkast ivm de bavarois vulling. Let op: royal icing wordt zacht in de koeling, plaats de roosjes dus vlak voor het serveren op de cupcakes.