



Giga cupcake

Wil je eens een keer iets anders maken dan een standaard cupcake? Maak dan deze giga cupcake! De basis van deze cupcake is de FunCakes mix voor Cupcakes.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Moule à Muffins Jumbo

03-3119
10,29 €



Wilton Poches à Douille Jetables pk/12

03-3111
6,05 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100
2,28 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
4,07 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €

Overige benodigdheden:

- 400 gram ongezoeten (room)boter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 125 ml water

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Vet de bakvorm in en vul deze met het beslag. Bak de cake in circa 35-40 minuten gaar. Laat de cake na het bakken goed afkoelen.

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram ongezoeten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg een beetje roze kleurstof toe. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Kneed de fondant goed door en verdeel deze in drieën. Kleur een deel van de fondant licht roze, een deel donker roze en laat het derde deel wit. Rol de drie kleuren fondant apart uit en snij stroken uit met de multi ribbon cutter. Plak de stroken van donker naar licht op de cake met een beetje piping gel.

Knip het puntje van de spuitzak en plaats tip 1M in de spuitzak. Vul de spuitzak op met de roze botercrème en decoreer de grote cupcakes met een mooie toef. Versier de toef met een beetje roze suiker.

Eet smakelijk!



Mede mogelijk gemaakt door Wilton.