



Winterse cupcakes

Tijdens de winter mogen deze winterse cupcakes niet ontbreken. Na het bakken decoreer je de normale cupcakes met een toef van slagroom met mascarpone. Daarna plaats je voorzichtig de mini cupcakes er bovenop, waarnaar je ze versiert met diverse formaten sneeuwvlokken.

Boodschappenlijstje



PME Emporte-pièce Poussoir Flocon de Neige set/3

SF708
10,29 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins Mini 24 Cups

03-0-0017
12,59 €



Pâtisseries Poches à Douille Jetables 41cm pk/24

02435
5,85 €



House of Marie Mini Baking Cups Light Rose pk/60

HM1616
3,59 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



FunCakes Pâte à Sucre Pastel Blue 250g

F20220
2,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram boter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 ml slagroom
- 100 gram mascarpone

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram cupcake mix, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel 12 papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven in circa 18 minuten gaar. Laat ze afkoelen op een rooster. Bak daarna de 12 mini cupcakes. Laat ook deze afkoelen.

Rol de lichtblauwe fondant uit en steek er met de uitsteker sneeuwvlokken uit. Laat deze drogen op een keukenpapiertje.

Klop 250 ml slagroom stevig en mix er 100 gram mascarpone door. Voeg 1 eetlepel poedersuikersuiker toe. Plaats de spuitmond in de spuitzak en vul deze met de crème.

Spuut mooie toeven op de grote cupcakes en plaats de mini cupcakes er bovenop. Spuit ook op de mini cupcakes een mooie toef. Versier de cupcakes met de uitgestoken sneeuwvlokken en sneeuwvlokken strooisels. Bewaar de cupcakes in de koelkast.