



I do cupcakes

Deze I do cupcakes zijn perfect voor de mooiste dag in je leven! Maak de cupcakes met de cupcake mix van FunCakes en plaats er een prachtige wrapper om heen. Van roze fondant maak je eenvoudig mooi cirkels die je op je cupcake plaats. Maak de cupcakes helemaal af met een toefje botercrème en een setje ringen.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



House of Marie Baking Cups Foil Argent
pk/24

HM2019
3,45 €



Emporte-pièce Anneau Ø6cm

K054013
3,19 €



Pâtisseries Poches à Douille Jetables 41cm
pk/24

02435
5,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Sweet Pink
250g

F20110
2,28 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €

Overige benodigdheden voor 20-24 cupcakes:

- 500 gram (room)boter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)
- 200 ml water

Eerst maak je de cupcakes, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Voor 20-24 cupcakes 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren (maat M, circa 250 gram) in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag mengen. Verdeel 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 de cupcakes goed afkoelen en plaats de wraps om de cupcakes heen.

Kneed de roze fondant goed door en rol het uit tot een dikte van circa 1 cm. Steek hier met de ronde uitsteker 20-24 rondjes uit. Plak de rondjes op de cupcakes met een beetje eetbare lijm of jam.

De toeven maak je van botercrème, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Vermeng met een garde 200 gram mix met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 250 gram ongezouten (room)boter in ca. 1 minuut los. Voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème.

Plaats het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de botercrème. Spuit in het midden van de cupcakes een klein toefje en plaats hier de trouwringen in.