



Recept Sterrenbeeld galaxy cupcakes

Op een galaxy sweet table kunnen sterrenbeeld cupcakes niet ontbreken. De cupcakes zijn gedecoreerd met een toef enchanted cream, bestrooid met galaxy strooisels en versierd met een sterrenbeeld op fondant.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Foil Argent
pk/24

HM2019
3,45 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



House of Marie Baking Cups Foil Purple
pk/24

HM1326
3,45 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



FunCakes Pâte à Sucre Denim Blue
250g

F20180
2,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



House of Marie Baking Cups Foil Noir
pk/24

HM1333
3,45 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black
250g

F20135
2,85 €

Overige benodigdheden voor galaxy cupcakes:

- 5 eieren
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 100 ml water
- 100 ml melk
- Poedersuiker om op uit te rollen
- Sterrenbeelden op frosty sheet, gebruik een afbeelding naar keuze (www.cakepicture.nl)

Kneed de drie kleuren fondant door en rol ze daarna door elkaar om iets te marmeren. Rol dit uit op een met poedersuiker bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en steek net zoveel rondjes uit als je cupcakes hebt. Knip de sterrenbeeld printjes uit en plak dit met wat piping gel op het fondant. Laat dit iets aan de lucht drogen.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Mix 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel de cupcake vormpjes 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 oven in ca. 18-20 minuten gaar.

Maak 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream zoals is aangegeven op de verpakking. Doe dit een spuitzak met spuitmondje 1M. Spuit op elke cupcake een royale rozet, rol de zijkant door de galaxy sprinkle medley. Leg de fondant cirkels er bovenop.