



Bubblegumcupcakes

Deze cupcakes in bubblegum stijl zijn leuk voor elk feestje! Bak zelf roze cupcakes met dit recept van FunCakes.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Rose
pk/48

HM0060
3,39 €



Patisse Cuillères Doseuses Plastique
set/4

P02480
1,45 €



Crisco Shortening Graisse Végétale
450g

23913
10,75 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 1kg

F10505
6,75 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €

Overige benodigheden:

- 500 gram zachte ongezouten roomboter
- 5 eieren
- 200 ml water
- Waterballonnen
- Satéprikkers
- Plakband

Het is zeer belangrijk om de gelatinebellen twee dagen van tevoren al te maken, zodat deze goed droog zijn voordat je ze gebruikt. Ga daarvoor als volgt te werk. Blaas een aantal waterballonnen op en knoop goed dicht. Vet de ballonnen in met Crisco en plak ze met plakband aan de satéprikker vast. Doe 3 eetlepels gelatinepoeder en 6 eetlepels water in een schaalje en roer goed door tot de klontjes verdwenen zijn. Dit is een dikke gelei. Verwarm het ongeveer 10 seconden op vol vermogen in de magnetron, doe er wat roze kleurstof en sparkle dustpoeder doorheen en roer weer goed door. Het moet vloeibaar zijn maar niet heet! Dip de ballonnen rondom in de gelatine en steek ze met afstand van elkaar in een dummy om te laten drogen. Als de gelatine te dik wordt en het lastig wordt om te dippen dan verwarm je het weer even in de magnetron. Maak net zoveel bellen als je nodig hebt, misschien een paar extra voor de breek. De hoeveelheid in dit recept moet genoeg zijn voor 8 bellen. Laat dit minimaal 1 dag maar het liefst 2 dagen goed drogen. Prik de ballon lek en haal ze voorzichtig uit de gelatine bellen. Knip eventueel met een schaar de randjes wat netter. De ballonnen zijn nu hard maar wel heel teer, dus wees voorzichtig!

Verwarm nu de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème en 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de basisrecepten voor [botercrème](#) en [cupcakes](#). Verdeel de baking cups over de muffinpan en vul met het cupcakebeslag. Bak gedurende 18-20 minuten gaar en bruin en laat ze daarna op het aanrecht afkoelen.

Verdeel de botercrème in twee porties en kleur dit lichtroze en donkerroze met de gel. Doe de twee kleuren botercrème samen in een spuitzak met spuitmond #1M en spuit op de cakejes waar je een gelatine bel wil een kleine rozet en op de andere cakejes een mooie toef. Strooi een mengsel van parels en confetti over de botercrème en duw voorzichtig een gelatine bel in de rozet. Zet tot gebruik in de koeling.

Tip! Combineer deze cupcakes met de [Bubblegumtaart](#) en de [Bubblegum-macarons](#) voor een te gekke candy table!

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.