



Mini loaf cake met lemon meringue cream

Ben je dol op lemon meringue pie? Dan is deze Lemon Meringue Loaf Cake een heerlijke variant om te maken! Perfect voor een zomerse high tea, verjaardag of als gebakje bij de koffie.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
3,64 €



FunCakes Poudre de Meringue 150g

F54790
8,49 €



FunCakes Pâte Aromatisante Citron
Meringué 100g

F56310
6,25 €



FunCakes Poches à Douille 46cm pk/10

F85120
4,19 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé
30x30cm pk/50

F83465
4,49 €



Wilton Candy Melts Blanc 125g

04-0-0509
2,85 €



Wilton Candy Melts Jaune 125g

04-0-0510
2,85 €



Wilton Cake Release Spray 200ml

04-0-0513
5,75 €



Wilton Douilles Round #1A

02-0-0166
2,35 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €

Stap 1: Maak de meringues

De meringues kun je gemakkelijk een dag van tevoren maken en bewaren in een goed afgesloten taartdoos.

Doe 14 g FunCakes Meringuepoeder, 125 ml water en 125 g fijne kristalsuiker in een vetvrije mengkom. Klop dit met een garde op hoge snelheid tot een dik en glanzend schuim. Voeg vervolgens al mixend de rest van de suiker in een dun straaltje toe en klop het geheel nog ongeveer 6 minuten op de hoogste stand.

Schep het schuim in een spuitzak met spuitmond #1A. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit kleine toefjes op het papier. Droog de meringues ongeveer 1 uur in een voorverwarmde oven van 110°C (heteluchtoven 100°C). Laat ze daarna volledig afkoelen in de oven met de deur op een kier.

Stap 2: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met bakspray.

Maak 500 g FunCakes Bakmix voor Cupcakes aan met 5 eieren en 250 g boter volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel het beslag over de 8 holtes van de bakpan en bak de cakejes in ongeveer 19 tot 23 minuten goudbruin en gaar.

Laat de cupcakes enkele minuten afkoelen in de bakvorm voordat je ze voorzichtig uit de vorm haalt. Laat ze vervolgens volledig afkoelen op een rooster.

Stap 3: Maak de Deco Melts decoratie

Smelt de Wilton Candy Melts in de magnetron volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet de witte melts op een vel bakpapier en strijk ze uit tot een dunne laag. Doe de gele melts in een spuitzak, knip een klein puntje van de zak af en maak een zigzagpatroon over de witte laag.

Laat de chocolade ongeveer 10 minuten opstijven in de koelkast en breek deze vervolgens in decoratieve stukken. Bewaar eventuele restjes voor een volgende keer of serveer ze bij de koffie of thee.

Stap 4: Maak de citroencrème

Maak 120 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® aan met 120 ml melk volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Voeg naar smaak FunCakes Smaakpasta Lemon Meringue toe en mix kort door tot een luchtige citroencrème. Schep de crème in een spuitzak met spuitmond #1M.

Stap 5: Decoreer de cupcakes

Spuit op iedere cupcake een royale toef citroencrème.

Plaats een meringue bovenop de crème en steek een stukje van de Deco Melts decoratie in de toef.

Werk de cupcakes af met een klein partje citroen en een blaadje verse munt.