



Gedecoreerd Paasei Groot

Dit grote versierde chocolade paasei staat prachtige op een mooi gedekte Paas tafel. Versier de buitenkant van het ei met verschillende kleurtjes icing naar wens. Maak bijvoorbeeld mooie bloemen en voeg prachtige vlinders toe, gemaakt van de FunCakes Mix voor Royal icing. Lees de stap voor stap instructies en decoreer een heerlijk ei van chocolade.

Boodschappenlijstje



FunCakes Chocolate Melts Milk 350 g

F30110
14,45 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte -
Jaune doré - 28g

04-0-0039
2,59 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



Wilton Douille #003 Round Carded

02-0-0154
1,65 €



Wilton Douille #233 Multi-open Carded

02-0-0153
2,35 €



PME Fine Craft Brushes

CB1009
6,89 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte-
Vert Feuille - 28g

04-0-0047
2,59 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
5,95 €



Wilton Douille #012 Std Round Carded

02-0-0138
1,65 €



Wilton Douille #018 Open Star Carded

02-0-0215
1,65 €



Cake Star Mould Cracked Half Egg
Large set/2

C84833
9,09 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450
g

F10140
4,95 €

Ingrediënten

- FunCakes Chocolade Melts Melk 350 g
- FunCakes Sprinke Medley Pasen
- FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g
- Wilton Eetbare Kleurstof Goudgeel
- Wilton Eetbare Kleurstof Bladgroen
- Culpitt Suikerdecoratie Wilde Rozen pk/12

Benodigheden

- Cake Star Chocolade Mal Paasei Groot Set/2
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 30 cm, pk/12
- PME Fijne Decoratiepenselen Set/5
- Wilton Standaard Adaptor/Coupler
- Wilton Spuitmondje #012 Rond
- Wilton Spuitmondje #003 Rond
- Wilton Spuitmondje #018 Open Star
- Wilton Spuitmondje #233 Multi-open
- Plaatjes van vlinders, +/- 4cm in een plastic mapje
- Huishoudfolie

Stap 1: Bereid de FunCakes Royal Icing

Zeef 450 g mix en meng dit met 55 ml water voor een Royal Icing in stijve consistentie. Klop de mix en het water ca. 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing goed wit is, het niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen.

Stap 2: Vleugels spuiten

Spuut met witte icing de randen van de vleugels. Zorg dat de vleugels elkaar niet raken en dat de rand helemaal gesloten is. Verdun een lepel witte icing tot yoghurt-dikte, pas op dat er geen luchtbelletjes in komen. Doe de dunne icing in de wegwerpzak en knip daar een klein puntje af. Vul de vleugel met de dunne icing. Laat het minstens twee dagen drogen. Schilder met de metallic verf stippen en strepen op de vleugels.

Stap 3: Paasei maken

Smelt chocolade melts zoals is aangegeven op de verpakking. Giet de chocolade in beide delen van de paasei mal en giet het overtollige eruit. Zet de twee helften ongeveer 10 minuten in de koelkast en herhaal dit nog een keer. Haal de helften uit de mal en plak ze met wat gesmolten chocolade aan elkaar vast.

Stap 4: Paasei versieren

Kleur de icing groen. Smeer een laagje op een onderplaat of bord. Leg in het midden een hoopje icing en zet het ei er in. Doe een flinke lepel icing in een spuitzak met adaptor en spuitmondje 233. Spuit gras rondom de onderkant van het ei. Zet spuitmondje 3 op de spuitzak en spuit takjes op het ei. Gebruik voor de blaadjes spuitmondje 352. Hou dat rechtop (als een vogelbekje), geef druk en

trek het langzaam opzij. Hoe langzamer je dat doet, hoe breder het blaadje wordt. Als het blaadje groot genoeg is stop je met knijpen en trek je de spuitzak langzaam weg. Spuit blaadjes aan de takjes op het ei.

Kleur icing voor de bloemetjes geel (of een andere kleur). Doe de gekleurde icing in een spuitzak met spuitmondje 18. Hou vlak boven de plek waar je het bloemetje wil (2 mm) en geef druk, laat los en trek de spuitzak weg. Plaatst een suikerpareltje als hartje in het bloemetje. Versier de takken met (verschillende kleuren) bloemetjes.

Stap 5: Vlinder toevoegen aan het Paasei

Om de vlinder op het ei te zetten, zet je spuitmondje 12 op de spuitzak (met hierin icing gekleurd naar wens) en spuit je een streepje op het ei. Begin met het kopje en eindig met het 'staartje'. Steek nu de vleugels voorzichtig in de icing en stut ze met een propje huishoudfolie tot de icing droog is. Spuit als je wilt een kopje op het lijfje met spuitmondje 12 en steek een paar stamens (meeldraden) er in als voelsprietten.

Stap 6: Geniet van jouw Grote Paasei!