



## Pisang Ambon Cupcakes 18+

Pisang Ambon, wie kent het niet? De royale toefen op deze cupcakes zijn aangemaakt met Pisang Ambon likeur. De cupcakes zijn afgemaakt met heerlijke chocolade rocks en een stukje banaan.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105  
4,55 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée  
450 g

F10130  
7,35 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire  
Bright Green 30 g

F44155  
3,55 €



FunCakes Poches à douille 41 cm  
pk/11

F85110  
3,79 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin  
12 Cavités

03-3118  
10,49 €



Wilton Cuillère Versa-Tools Mix & Pour

02-0-0001  
7,11 €



House of Marie Caissettes Vert  
Métallisé- (x24)

HM1335  
3,39 €

## **Ingrediënten**

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 gr
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 200 gr
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Mini Chocolade Rocks Puur
- 5 eieren
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 125 ml water
- 75 ml Pisang Ambon likeur
- Plakjes banaan

## **Benodigheden**

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Versa-Tools Siliconen Maatlepel
- House of Marie Cupcakevormpjes Folie Groen

## **Stap 1: Maak de cupcakes**

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verdeel de House of Marie baking cups Folie green over de Wilton recipe right 12 cup muffin pan. Bereid 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag met de Wilton Versa-tools Mix & pour spoon over de baking cups. Bak de cupcakes in 18-22 minuten lichtbruin en gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht

## **Stap 2: De Enchanted Cream**

Maak 200 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream aan met 125 ml water, 75 ml Pisang Ambon en een druppel FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen. Mix dit in 3 minuten op hoge snelheid tot een stevige crème.

## **Stap 3: Decoreer de cupcakes**

Doe de crème in een FunCakes spuitzak met Wilton decorating tip #1M en spuit royale toeven op de cupcakes. Strooi de FunCakes mini chocolade Rocks er overheen en decoreer met een plakje banaan.

## **Stap 4: Geniet van deze heerlijke Pisang Ambon Cupcakes!**