



Zomerse cupcakes

Deze mini cupcakes zijn perfect voor de zomer! Na het bakken decoreer je ze met een prachtige groene toef. Leef je daarna uit met de bloemen en strik decoraties.

Boodschappenlijstje



PME Flower Blossom Plunger Cutter
set/4

FB550
10,40 €



RD Essentials Edible Glue 50g

RD9340
4,80 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,70 €



House of Marie Baking cups White -
pk/50

HM0015
3,10 €



PME Daisy Marguerite Plunger Cutter
set/4

DA634
12,15 €



RD Essentials Tylo Poudre 50g

RD9300
5,30 €



FunCakes Pâte à Sucre Sweet Pink 250
g

F20110
3,20 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Mellow Yellow
250 g

F20145
3,20 €



FunCakes Pâte Aromatisante Mojito
120 g

F56270
4,89 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,80 €



FunCakes Pâte à Sucre Tropical Orange
250 g

F20140
3,20 €

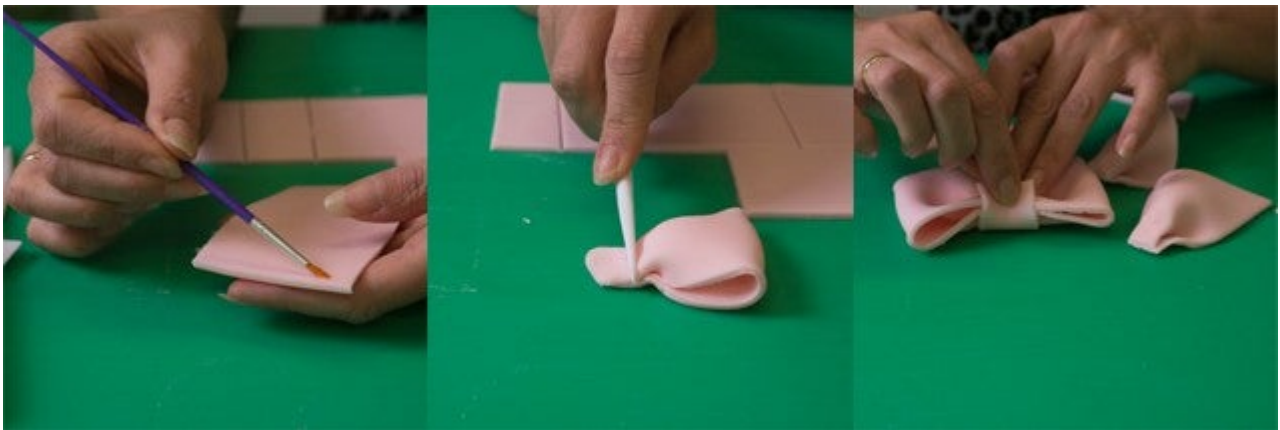
Overige benodigdheden:

- 250 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 125 ml water
- 150 gram roomboter
- Suikerbakkerspoeder om uit te rollen

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel papieren bakvormpjes 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 voorverwarmde oven, ca. 15 minuten.

Neem voor de strik 100 gram roze fondant en kneed daar een halve theelepel tylose door. Rol de fondant dun uit en snij er dan linten (6 cm breed) van. Vouw twee stroken van 15 cm tot de lussen. Doe een beetje keukenpapier in de lus om hem mooi rond te houden en laat drogen. Snij twee stroken van 10 cm lang en snij daar een punt aan. Deze vormen de slippen. Plak de twee slippen met de bovenkant over elkaar (punten naar beneden) en plak op de overlap de twee lussen. Snij een smal strookje fondant en vorm daar het midden mee. Laat het geheel goed drogen.

Maak dan de bloemetjes door de diverse kleuren fondant dun uit te rollen en daar verschillende bloemetjes uit te steken. Plak sommige bloemetjes in laagjes op elkaar, zoals op de foto, en rol een klein balletje als bloemhartje.



Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram ongezoeten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter en mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg een flinke eetlepel Mojito smaakstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Je kunt eventueel een beetje groene kleurstof toevoegen om de botercrème nog groener te maken.

Plaats spuitmondje 1M in een spuitzak en vul deze met de crème. Spuit nu een mooie toef op iedere cupcake. Plaats de cupcakes op een mooie schaal en decoreer ze met de bloemen en de strik.