



Little carrot delight cupcakes

Maak schattige mini carrot cakes met heerlijke recept! Deze wortel cupcakes zijn gedecoreerd met een lekkere mascarpone botercrème en met een zelfgemaakte marsepeinen wortel.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Orange
pk/48

HM0046
3,39 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte d'amande Vert Herbe
250g

F28115
4,19 €



FunCakes Pâte d'amande Sunset
Orange 250g

F28140
4,19 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €

Overige benodigdheden voor 20 cupcakes:

- 80 ml water
- 3 eieren (circa 150 gram)
- 140 gram plantaardige olie
- 150 gram geraspte wortel
- 60 gram fijngehakte pecannoten
- 200 ml water
- 250 gram ongezouten boter
- Poedersuiker om te bestrooien

Meng 200 gram mix voor botercrème met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 500 gram mix voor carrot cake met 80 ml water, 3 eieren, 150 ml plantaardige olie en 150 gram geraspte wortel. Mix het beslag rustig in 5 minuten door elkaar en roer de fijngehakte pecannoten erdoorheen.

Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes. Bak de cupcakes in ca. 18-20 minuten.

Klop 250 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de mascarpone smaakstof toe naar smaak en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Plaats spuitmondje 1M in een spuitzak en vul met de botercrème. Spuit nu mooie rozetten op de cupcakes.

Kneed de oranje marsepein door en vorm hier worteltjes van. Kneed de groene marsepein door en rol deze uit op een beetje poedersuiker. Steek hier met de calayx uitsteker blaadjes uit, vouw ze dubbel en duw het achter de wortels. Plaats de marsepeinen wortels op de toefjes!