Feestelijke cupcakes in glas

Presenteer je cupcakes eens op een originele manier. Deze feestelijke cupcakes zijn geplaatst in een plastic wijnglas, opgevuld met mini marshmallows. Super feestelijk!

Boodschappenlijstje

Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €

Patisse Poches à Douille Jetables 41cm pk/24

02435
5,85 €

FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €

FunCakes Nonpareils Printemps 80g

F51555
2,85 €

FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €

FunCakes Mini Guimauves 50g

F51100
3,15 €

FunCakes Pâte Aromatisante Fraise 120g

F56220
5,99 €

FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 500 gram ongezouten roomboter
- Plastic wijn glazen

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. 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. 18-20 minuten. Laat ze afkoelen op het aanrecht.

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 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 roze kleurstof en de smaakstof toe. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Knip van een spuitzak een puntje af en plaats spuitmondje 1M er in. Vul de spuitzak met de botercrème. Vul de wijn glazen eerst met wat mini marshmallows. Plaats hier een cupcake bovenop. Let op: laat de cupcakes niet te ver naar beneden vallen in het glas. Spuit nu een mooie rozet op de cupcakes. Dit doe je door de spuitzak rechtop te houden en al spuitend een draaibeweging te maken. Decoreer de rozetten met de musketzaad.