



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 Plunger Uitsteker Bloesem set/4

FB550
€ 9,99



Rainbow Dust Essentials Eetbare Lijm
25g

RD9340
€ 4,79



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 10,49



House of Marie Baking Cups Wit pk/48

HM0015
€ 3,25



PME Plunger Cutter Daisy Marguerite
set/4

DA634
€ 11,65



Rainbow Dust Essentials Tylo Poeder
50g

RD9300
€ 5,29



FunCakes Rolfondant Sweet Pink 250g

F20110
€ 2,28



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,64



FunCakes Rolfondant Mellow Yellow
250g

F20145
€ 2,28



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,79



FunCakes Rolfondant Tropical Orange
250g

F20140
€ 2,28

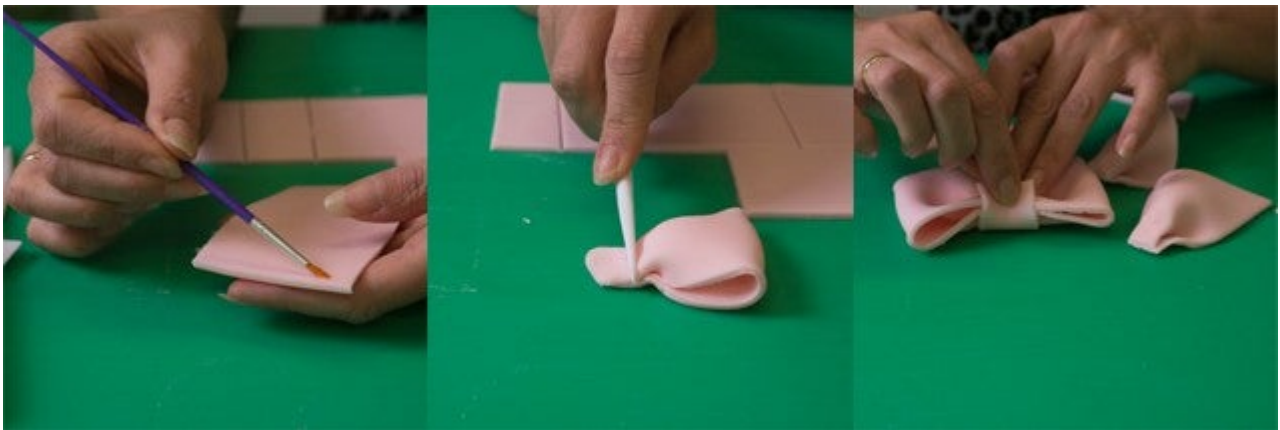
Overige benodigdheden:

- 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.