Moestuintje

Doe jij ook wel eens een poging tot het verbouwen van je eigen groente en fruit maar wil het eigenlijk nooit lukken? Dit moestuintje groeit gegarandeerd als kool en is stiekem ook nog eens veel lekkerder!

Boodschappenlijstje

Sugarflair Max Concentrate Paste Colour Foliage Green 42g

C103
€ 10,45

PME Flower Foam Pad

FFP573
€ 3,95

Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

03-3118
€ 10,69

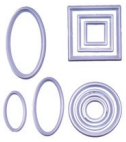
Rainbow Dust Essentials Eetbare Lijm 50g

RD9345
€ 2,95

House of Marie Baking Cups Bruin pk/48

HM0022

€ 3,39



FMM Uitsteker Geometrisch

CUTGEO

€ 6,99

Overige benodigdheden:

- 5 eieren
- 105 gram ongezouten boter
- 210 ml water
- Rol Oreokoekjes
- Kwastje
- Dusting pouch met Maizena
- Aluminiumfolie
- Cocktailprikkers

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en doe de baking cups in de muffinvorm. Doe de kilo Mix voor Brownies, 5 eieren, 105 gram ongezouten boter en 210 ml water in een mengkom en mix dit op lage stand tot een glad beslag. Vul hiermee de baking cups tot tweederde en bak ze daarna in 18-20 gaar. Laat ze afkoelen op het aanrecht. Haal de witte vulling uit de Oreokoekjes en verkruimel alleen de koekjes tot gruis. Smeer piping gel op de cupcakes en dip ze in het Oreogruis.
Rol wat wit fondant uit en snijd hier rechthoekjes van, plak aan de achterkant een cocktailprikker en laat goed drogen. Als het droog is schrijf je er met de foodpen de namen van de groentes op.

Maak de groenten als volgt.

Wortels:
Kneed de oranje fondant goed door en vorm hier langwerpige druppels van. Geef de wortels met een mesje voorzichtig wat inkepingen om ze de structuur van een echte wortel te geven. Kleur een klein stukje wit fondant met de Leaf Green-kleurstof en rol dun uit. Steek hier met de Daisy Plunger bloemetjes uit, vouw ze twee keer dubbel, maak aan de achterkant van de wortel met een cocktail prikker een gaatje en duw er het groene bloemetje met wat lijm in. Laat ze drogen.

Radijs:
Rol een stukje rood fondant met een stukje wit fondant samen tot een balletje en maak aan de witte kant een puntje. Kleur vervolgens een stukje wit fondant met de Foliage Green-kleurstof, rol dun uit en steek hier kleine rondjes uit. Leg de rondjes op het foampad en trek de randjes met een veiningtool een beetje rafelig. Plak per radijsje 4 blaadjes op een randje aan elkaar en rol de onderkant tot een puntje. Maak aan de bovenkant van het radijsje een gaatje en duw met een beetje lijm het groen er in. Laat drogen.

Boontjes:
Kleur weer een klein stukje wit fondant met de Leaf Green, rol uit en steek met de Lily Cutter de bonen uit. Vouw ze iets dubbel en buig ze aan de zijkanten iets krom zodat ze de boontjes open komen te staan. Rol kleine balletjes licht groen fondant voor de erwtjes en plak ze in de boon. Rol een stukje fondant uit tot een dun sliertje en plak dit met een krul aan de boon vast. Laat drogen.

Kool:
Kleur de rest van het witte fondant donkergroen met Foliage Green (donkerder dan het radijsgroen) en rol het dun uit. Neem een stukje aluminiumfolie, prop het in elkaar en haal het daarna weer voorzichtig uit elkaar. Leg nu het aluminiumfolie op de plak fondant en ga er met je rolstok overheen zodat de afdruk van het folie in het fondant blijft staan. Steek per kool 3 keer de vorm van de 5 petal cutter uit. Leg de koolblaadjes op het foampad en verdun de randjes een beetje met de bonetool. Maak een balletje van dezelfde kleur groen fondant en plak hier de uitgestoken koolbladeren omheen. Laat drogen.

Schepjes:
Idealiter maak je de schepjes twee dagen van te voren zodat ze goed hard zijn. Neem een stukje bruin fondant, maak hier een langwerpige druppel van en snijd aan het smalste deel recht af. Met een mesje maak je er houtnerven in. Rol het grijs fondant uit tot ongeveer 2 mm dikte, snijd er een driehoek van en vouw iets dubbel. Plak het handvat aan de schep en laat goed drogen.

Prik tot slot alle groentes met een cocktail prikker vast in de cupcakes. Als je de schep wilt plaatsen

in de cupcake maak dan eerst met een mes een snede in de cake, dan gaat de schep er makkelijker in. Op enkele cupcakes leg je kleine balletjes fondant als zijnde zaadjes waar je de naambordjes bij plaatst.

Aantal: ongeveer 18 cupcakes