



Cupcakes met Candy Melts ijsjes

Deze cupcakes zijn een echte eyecatcher! Versierd met kleurrijke ijsjes van Candy Melts en vrolijke spinkles zijn ze perfect voor een feestje of een zomerse traktatie.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Botercreme 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Baking Cups Geel pk/48

F84105
€ 3,19



FunCakes Baking Cups Roze pk/48

F84115
€ 3,19



FunCakes Sugar Strands XL Mix 70g

F53415
€ 2,95



FunCakes Spread Crunchy Speculooskoekjes 250g

F55010
€ 6,89



Wilton Candy Melts Groen 125g

04-0-0504
€ 2,85



Wilton Candy Melts Oranje 125g

04-0-0506
€ 2,85



Wilton Candy Melts Roze 125g

04-0-0507
€ 2,85



Wilton Candy Melts Geel 125g

04-0-0510
€ 2,85



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

03-3118
€ 10,69



Wilton Wegwerp Spuitzakken 40cm pk/12

03-3102
€ 7,05



Wilton Wegwerp Spuitzakken pk/12

03-3111
€ 6,05



Wilton Spuitmondje Round #1A

02-0-0166
€ 2,35

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 200 g Wilton Candy Melts Geel
- 200 g Wilton Candy Melts Roze
- 200 g Wilton Candy Melts Oranje
- 200 g Wilton Candy Melts Groen (of Wilton Candy Melts in kleur naar keuze)
- FunCakes Sugar Strands XL Mix 70 g
- FunCakes Spread - Crunchy Speculooskoekjes 250 g
- 5 eieren (ca. 250 g)
- 500 g ongezouten roomboter
- 200 ml water

Benodigheden

- FunCakes Baking Cups Geel pk/48
- FunCakes Baking Cups Pink pk/48
- Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan
- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12
- Wilton Disposable Decorating Bags 40cm, pk/12
- Wilton Decorating Tip Round #1A
- Kwastje

Stap 1: Maken van de ijsjes

Smelt de Wilton Candy Melts volgens de instructies op de verpakking in de magnetron. Gebruik een kwastje om de gesmolten Candy Melts in de ijsvorm te smeren. Steek een ijsstokje in de vorm en laat dit 5 minuten opstijven in de koelkast. Herhaal dit minimaal drie keer voor een stevige, goed gevulde ijsvorm. Heb je nog gesmolten Deco Melts over? Smeer dit uit op een bakpapier en laat opstijven in de koelkast. Breek het daarna in stukken en bewaar. Een volgende keer kan je dit gewoon hergebruiken.

Stap 2: Ijsjes vullen

Doe de FunCakes Spread - Crunchy Speculooskoekjes in een spuitzak. Knip er een klein puntje af en vul voorzichtig de ijsjes, maar zorg dat de vulling niet boven de rand uitkomt. Zet de ijsjes vervolgens vijf minuten in de koelkast om op te stijven. Dek daarna de bovenkant van elk ijsje af met een laag Candy Melts en laat dit volledig opstijven in de koelkast. Haal de ijsjes vervolgens voorzichtig uit de mal. Bestrijk de onderkant met een beetje gesmolten Candy Melts en strooi de FunCakes Sugar Strands er overheen. Laat dit goed opdrogen.

Stap 3: Cupcakes maken

Daarna ga je verder met de cupcakes. Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de Baking Cups over de Muffin Bakvorm. Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking. Heb je niet zoveel cupcakes nodig? Zet de cupcakes na het bakken in een doosje en vries ze in. Dan zijn ze max. 3 maanden houdbaar.

Stap 4: Bereid de botercrème voor

Maak 200 g FunCakes Mix voor Botercrème aan met 200 ml water en zet deze even weg.

Stap 5: Bak de cupcakes

Vul de Baking Cups met het beslag en bak de cupcakes in 19-23 minuten gaar en lichtbruin. Laat ze daarna afkoelen op het aanrecht. Heb je nog beslag over? Bak dan gerust een tweede ronde.

Stap 6: Maak de botercrème af

Werk de botercrème af met 250 g ongezouten roomboter. Doe de crème in een spuitzak van 40 cm met spuitmond #1A Round en maak een royale toef botercrème op elke cupcake. Laat wat gesmolten Candy Melts over de toef druipen met een spuitzak van 30 cm. Steek er vervolgens direct een ijsje in en laat de cupcakes nog even opstijven in de koelkast.

Stap 7: Geniet van deze vrolijke cupcakes met Candy Melts ijsjes

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.