Mermaid ijscakejes traktatie

Deze cakejes zijn gebakken in ijshoorntjes en gedecoreerd in het Mermaid thema! Leuk als traktatie voor iemand die dol is op zeemeerminnen én ijsjes.

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix voor Botercrème 1kg

F10560
€ 6,36

FunCakes Mix voor Cupcakes 1kg

F10505
€ 6,75

FunCakes Food Colour Gel Aqua 30g

F44190
€ 3,65

Overige benodigdheden voor 10 stuks:

- 125 + 250 gram zachte boter
- 2 ½ ei
- 200 ml water
- IJslepel
- Doos vierkante ijsbakjes (supermarkt)

Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 200 ml water en zet weg. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 250 gram FunCakes mix voor Cupcakes aan met 2 ½ ei en 125 gram zachte boter en mix dit op lage snelheid in 4 minuten tot een glad beslag. Zet de ijsbakjes op een bakplaat. Doe het beslag in een spuitzak, knip er een puntje af en vul de ijsbakjes tot 2/3 met beslag. Bak de cakejes in 18-20 minuten gaar en laat ze afkoelen.

Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking. Verdeel het in twee porties en kleur het met de FunColours Aqua en Mint Green gel. Doe de 2 kleuren botercrème terug in 1 bak en roer iets door elkaar voor een gemarmerd effect. Schep met een ijsbolletjes schep bolletjes botercrème op de cakejes en zet ze in de koelkast om op te laten stijven.

Verwarm een paar eetlepels FunCake Dip ’n Drip Wit 10 seconden in de magnetron en kleur het paars met FunColours gel. Doe het in een spuitzak, knip er een puntje van af en laat de drip over de koude botercrème bolletjes lopen en strooi er wat van de FunCakes Mermaid Medley overheen. Bewaar de ijscakejes in de koelkast. Haal ze ongeveer 2 uur voor serveren uit de koelkast.