



Isomalt Kerst cupcakes

Isomalt is een veelzijdig product, waar je diverse decoraties mee kunt maken. In dit recept hebben we prachtige Kerstbomen en ballen gemaakt van groene en rode isomalt. Deze cupcakes met toef en isomalt decoraties zijn uitermate geschikt voor de Kerst.

Boodschappenlijstje



Patisse Maatlepels Kunststof Set/4

P02480
€ 1,45



House of Marie Baking Cups Folie
Zilver pk/24

HM2019
€ 3,39



FunCakes Mix voor Boter crème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green
30 g

F44130
€ 3,55

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 550 gram roomboter
- 250ml water

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix, 250 gram boter en 5 eieren. Mix dit in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel de baking cups in de muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in circa 18-20 minuten. Laat ze na het bakken afkoelen.

Plaats 5 blokjes witte isomalt in een ½ Wilton cup en smelt dit in de magnetron op 600 Watt. Pas op, want dit wordt heel heet! Voeg de groene kleurstof toe en roer dit door. Strooi wat eetbare glitter over de siliconen mat. Giet er met een zigzag beweging de gesmolten isomalt in de vormen van kerstboompjes en kerstballen overheen. Laat dit goed drogen. Herhaal dit met de rode isomalt.

Maak ondertussen de botercrème, alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur te zijn. Meng 250 gram mix met 250 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 300 gram ongezoeten (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. Mix het geheel door tot een gladde crème (circa 10 minuten).

Knip de onderkant van de spuitzak en plaats het spuitmondje er in. Vul de spuitzak op met de botercrème en spuit mooie toeven op de cupcakes. Zet daarna voorzichtig de kerstboompjes en de kerstballen in de toeven.