

de leukste taarten shop



Cartoon Cupcakes

Maak met dit recept Cartoon Cupcakes en ga mee met de Cartoon trend! De cupcakes zijn gedecoreerd met de FunCakes Botercrème in verschillende kleuren en gedecoreerd met zwarte lijnen. Perfect voor een feestje als je op zoek bent naar iets speels en wat anders dan normaal!

Boodschappenlijstje



FunCakes Food Colour Gel Aqua 30g

F44190
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Roze 30g

F44110
€ 3,65



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



FunCakes Baking Cups Wit pk/48

F84100
€ 3,09

de leukste taarten shop



Wilton Spuitmondje Round #1A

02-0-0166
€ 2,35



Wilton Decoratiekwasten set/5

02-0-0019
€ 10,15



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 10,69



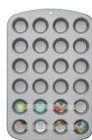
FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



Wilton Recipe Right® Mini Muffin
Bakvorm 24 cupcakes

03-0-0017
€ 12,59



Sugarflair Edible Matt Paint Zwart 25ml

T7715
€ 5,45



Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes Mix voor Botercrème 250g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Aqua Blauw
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- Sugarflair Eetbare Verf Mat Zwart
- 5 eieren
- 250 ml water
- 250 + 300 g ongezouten (room)boter

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- FunCakes Cupcakevormpjes Wit pk/48
- Wilton Mini Cupcakevormpjes Wit pk/100
- Wilton Spuitmondje #1A Rond
- Wilton Decorating Brush Set/5
- Wilton Recipe Right® Mini Muffin Bakvorm 24 cupcakes

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak daarna 500 g van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes met 250 g (room)boter en 5 eieren zoals is aangegeven op de verpakking.



Verdeel daarna een even aantal cupcakevormpjes en mini cupcakevormpjes over de Wilton Muffin Bakvorm en de Wilton Mini Muffin Bakvorm. Spatel daarna het beslag in de cupcakevormpjes met een (ijs)lepel of twee lepels tot ongeveer de helft. Bak daarna de cupcakes in de oven in ca. 18-20 minuten gaar. De mini cupcakes bak je in ca. 12-15 minuten gaar. Laat ze na het bakken goed afkoelen in de bakvorm.

Stap 2: Maak de botercrème

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 250 g FunCakes Mix voor Botercrème met 250 ml water. Klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal een uur opstijven op kamertemperatuur.

Klop dan 300 g ongezoeten (room)boter in ca. 5 minuten zacht en voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter en mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel daarna door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Stap 3: Kleur de botercrème

Verdeel de botercrème in vier schalen en kleur de botercrème in verschillende kleuren roze en blauw met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel.

Stap 4: Bouw de Cartoon Cupcake op

Doe de roze botercrème in een FunCakes Spuitzak met het spuitmondje #1A van Wilton. Pak daarna een cupcake en spuit een beetje botercrème op de cupcake zodat de mini cupcake blijft plakken. Haal de mini cupcake uit het cupcakevormpje en plaats de mini cupcake ondersteboven op de



cupcake. Spuit met de botercrème om de mini cupcake een swirl met een toef op de bovenkant. Herhaal de stappen daarna met de andere kleuren. Plaatst de cupcakes een kwartier in de vriezer, zodat de botercrème hard wordt.

Stap 5: Decoreer de cupcakes met zwarte lijnen

Haal de cupcakes uit de vriezer als de botercrème opgestijfd is. Maak daarna met de Sugarflair Eetbare Verf Mat Zwart lijnen op de botercrème met een kwast voor een Cartoon effect.

Tip: Ook heel erg leuk om de [FunCakes Suikeroogjes](#) toe te voegen voor een speels effect!

Stap 6: Geniet heerlijk van deze Cartoon Cupcakes!