Be Mine Valentijn Cupcakes

Laat je liefde zien met deze heerlijke cupcakes van @bakedbyellenn! Ze zijn gemaakt met witte chocolade Enchanted Cream® en versierd met hartjes van fondant met teksten zoals "Be Mine" en "Kiss Me". Vraag je geliefde om jouw Valentijn te zijn met deze zoete traktaties voor Valentijnsdag.

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55

FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450g

F10130
€ 7,35

FunCakes Metallic Food Paint Goud 30ml

F45180
€ 6,45

FunCakes Fondant Pretty Pink 250g

F20190
€ 2,85

FunCakes Smaakpasta Witte Choco 100g

F56110

€ 6,15

FunCakes Food Colour Gel Roze 30g

F44110

€ 3,65

FunCakes Nonpareils Lots of Love 80g

F51640

€ 2,85

FunCakes Baking Cups Roze pk/48

F84115

€ 3,19

Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

03-3118

€ 10,69

Wilton Spuitmondje Open Star #032

02-0-0155

€ 1,69

Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151

€ 2,35

Wilton Spuitmondje Carnation Petal #150

02-0-0299

€ 2,35

Patisse Koekjesuitsteker Hart set/5

P02013

€ 5,85

PME Fun Fonts Alfabet Collectie 2

FF55

€ 24,19

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco
- FunCakes Rolfondant Roze
- FunCakes Marsepein Decoratie Hartjes Klein Assorti Set/30
- FunCakes Musketzaad Lots of Love
- FunCakes Eetbare Metallic Verf Goud
- 250 g (room)boter
- 5 eieren (ca. 250 g)
- 100 ml water
- 100 ml melk

Benodigdheden

- FunCakes Cupcakevormpjes Roze pk/48
- Wilton Spuitmondje #032 Open Star
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Spuitmondje #150 Carnation Petal
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Rolstok 50cm
- Patisse Koekjes Uitsteker Hart Set/5
- PME Tekst Stempels 'Fun Fonts' Alfabet - Collectie 2

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de cupcakevormpjes over de muffin bakvorm en schep het beslag in de vormpjes. Bak de cupcakes in de oven in ca. 18-20 minuten gaar en laat daarna op het aanrecht afkoelen.

Stap 2: Maak de fondant hartjes

Kneed wat van de roze fondant goed door totdat deze glad en elastisch is. Bestrooi je werkblad met wat bloem of suikerbakkerspoeder en rol het fondant met een rolstok tot een egale vorm van ongeveer 2-3 mm dik. Steek de hartjes uit met de hartjes uitsteker en gebruik de tekst stempels om verschillende zoetsappige woorden uit te drukken. Laat deze even drogen, om daarna te gebruiken als decoratie op de cupcakes.

Stap 3: Maak de Enchanted Cream®

Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Voeg hierbij de witte chocolade pasta naar wens toe, heb je de smaak niet bereikt? Voeg dan steeds een klein beetje toe.

Stap 4: Kleur de Enchanted Cream®

Verdeel de cream over drie verschillende schaaltjes, laat 1 schaal wit en kleur de andere twee schalen donkerroze en een lichtere kleur roze. Doe de cream in drie verschillende spuitzakken. De witte cream met het spuitmondje #150, de donker roze met het spuitmondje #1M en de lichtere

roze met het spuitmondje #032.

Stap 5: Decoreer de cupcakes

Spuit met de verschillende spuitmondjes Enchanted Cream® op de cupcakes en decoreer als laatst met de fondant hartjes, de marspein decoratie hartjes en de musketzaad. Decoreer als finish in touch met een klein beetje eetbare metallic verf goud.

Stap 6: Deel deze heerlijke Witte Chocolade Cupcakes met je geliefde!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @bakedbyellenn