



Pisang Ambon Cupcakes 18+

Pisang Ambon, wie kent het niet? De royale toefen op deze cupcakes zijn aangemaakt met Pisang Ambon likeur. De cupcakes zijn afgemaakt met heerlijke chocolade rocks en een stukje banaan.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,64



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450g

F10130
€ 5,88



FunCakes Food Colour Gel Bright
Green 30g

F44155
€ 2,84



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 10,49



Wilton Versa-Tools Mix & Pour Spoon

02-0-0001
€ 2,03



House of Marie Baking Cups Folie
Groen pk/24

HM1335
€ 3,39

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 gr
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 200 gr
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Mini Chocolade Rocks Puur
- 5 eieren
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 125 ml water
- 75 ml Pisang Ambon likeur
- Plakjes banaan

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Versa-Tools Siliconen Maatlepel
- House of Marie Cupcakevormpjes Folie Groen

Stap 1: Maak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verdeel de House of Marie baking cups Folie green over de Wilton recipe right 12 cup muffin pan. Bereid 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag met de Wilton Versa-tools Mix & pour spoon over de baking cups. Bak de cupcakes in 18-22 minuten lichtbruin en gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht

Stap 2: De Enchanted Cream

Maak 200 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream aan met 125 ml water, 75 ml Pisang Ambon en een druppel FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen. Mix dit in 3 minuten op hoge snelheid tot een stevige crème.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Doe de crème in een FunCakes spuitzak met Wilton decorating tip #1M en spuit royale toeven op de cupcakes. Strooi de FunCakes mini chocolade Rocks er overheen en decoreer met een plakje banaan.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Pisang Ambon Cupcakes!