

de leukste taarten shop



Citroen Bavarois Cupcakes

De verfrissende zoetheid van deze Citroen Bavarois Cupcakes zijn perfect voor een zonnig feestje of om Pasen te vieren. Deze versgebakken cupcakes worden prachtig gedecoreerd met een toef citroen bavarois en een gele drip.

Boodschappenlijstje



FunCakes Dip 'n Drip Wit 375g

F54715
€ 5,65



FunCakes Food Colour Paste Geel 30g

F45010
€ 2,69



House of Marie Baking Cups Geel pk/48

HM0053
€ 3,39



FunCakes Suikerdecoratie Rozen set/8

F50160
€ 3,55

de leukste taarten shop



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,25



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 10,69



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



Ingrediënten

- FunCakes mix voor Limoncello Cake
- FunCakes mix voor Bavarois Naturel
- FunCakes smaakpasta citroen (aanbevolen dosering: 30g per 500g)
- FunCakes Suikerdecoratie Rozen Set/8
- FunCakes Dip'n Drip Wit 375g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Geel 30g
- 175 gram zachte ongezouten roomboter
- 4 eieren
- 250 ml slagroom
- 60 ml water

Benodigheden

- Wilton spuitmond #1M Open Star
- FunCakes spuitzakken
- House of Marie Bakvormpjes Geel
- Wilton Recipe Right Muffin Bakvorm

Stap 1: Maak de FunCakes Limoncello Cake

Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Mix 175 g (room)boter zacht. Voeg 400 g mix en 4 eieren (200 g) toe en klop het in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag.



Stap 2: Bereid de Bavarois

Klop 250 ml slagroom lobbig. Meng 50 g bavaroismix met 60 ml lauw water en spatel dit mengsel voorzichtig door de slagroom. De bavarois moet direct verwerkt worden in bijvoorbeeld een taart of op een dessert, daarna ca. 1 uur in de koelkast laten opstijven.

Stap 3: Rozetten spuiten

Doe de bavarois in een spuitzak met #1M en spuit mooie rozetten op de cakejes.

Stap 4: Decoreer de Cupcakes

Doe wat witte dip 'n drip in een schaaltje en kleur het geel. Verwarm dit ongeveer 10 seconden in de magnetron en doe het in een spuitzak. Knip er een klein puntje af en drizzle dit over de bavarois rozetten.

Decoreer de cakejes met de suiker bloemetjes.