



Cupcakes voor Valentijnsdag

Vier de liefde met deze prachtige Valentijn cupcakes, want echt liefde gaat door de maag.. Maak er een prachtige Valentijnsdag met al jouw geliefden!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Cake Brownie 500 g

F11195
€ 5,30



FunCakes Mix voor Botercreme 500 g

F10125
€ 5,10



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Sprinkle Medley Love 50 g

F51385
€ 3,00



FunCakes Deco Melts -Roze- 250g

F25125
€ 4,45



FunCakes Deco Melts -Rood- 250g

F25130
€ 4,45



FunCakes Food Colour Paste Red 30 g

F45070
€ 2,55



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

03-3118
€ 10,70



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,80



FunCakes Baking Cups Hearts pk/48

F84265
€ 3,45



Wilton Decorating Tip #001 Round Carded

02-0-0132
€ 1,65



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Decorating Tip #104 Petal Carded

02-0-0136
€ 1,65

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 360 g FunCakes Mix voor Brownies
- 400 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Rood
- FunCakes Sprinkle Medley Love
- FunCakes Deco Melts Rood
- FunCakes Deco Melts Roze
- Callebaut Cacaopoeder (100%)
- 790 g ongezouten roomboter
- 475 ml water
- 100 ml melk
- 7 eieren (ca. 350 g)

Benodigheden

- FunCakes Baking Cups -Hartjes- pk/48
- FunCakes spuitzakken
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Spuitmondje #001 Rond
- Wilton Spuitmondje #104 Petal
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Standaard Adaptor/Coupler
- Plastic insteekhoes
- Ijsbolletjeslepel
- Magnetron bestendige schaaltes

Stap 1: Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C)

Bereid ondertussen 500g FunCakes mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel de cupcakevormpjes over de bakvorm en schep in elke vorm een bolletje beslag met een ijsbolletjes lepel. Bak vervolgens de cupcakes in 18-22 minuten gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Het maken van de brownies

Maak ook de 360g FunCakes mix voor Brownies volgens de aanwijzingen op de verpakking en verdeel weer over de cupcakevormpjes. Bak deze in 18-22 minuten gaar in de oven en laat ook afkoelen op het aanrecht.

Stap 3: Het maken van de decoratie

Smelt rode en roze Deco Melts in de magnetron op max. 500W in een kom. Roer elke 15-20 seconden de melts goed door en stop met verwarmen zodra de melts bijna volledig gesmolten zijn. Doe deze in een spuitzak met een adapter en spuitmondje #001. Zonder druk te geven op de spuitzak kun je mooi dun het woord 'love' schrijven op een insteekhoes. Laat dit vervolgens 10 minuten opstijven in de koelkast.

Stap 4: Start met het bereiden van de botercrème

Bereid 400 g botercrème met 400 ml water en maak de crème verder af met 500 g zachte roomboter. Verdeel deze over 2 kommen en kleur één portie rood en de andere bruin met cacaopoeder. Bereid daarnaast ook 75 g Enchanted Cream volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Stap 5: Het opspuiten van de botercrème

Doe de adapter op de spuitzak en zet hier spuitmondje #104 op en vul de zak met de rode botercrème. Spuit op de naturel cupcakes mooie grote rozen. Dit doe je door in het midden te beginnen met een dotje crème en hier omheen telkens een 'blaadje' van ongeveer 1,5 cm te spuiten. Herhaal dit tot de hele bovenkant van de cupcake gevuld is. De bruine botercrème spuit je vervolgens op met spuitmondje #1M en hiermee spuit je op de brownie cakejes prachtig hoge toeven.

Stap 6: Het opspuiten van de Enchanted Cream

Doe vervolgens de Enchanted Cream in een spuitzak met spuitmondje #1M en spuit deze op de naturel cupcakes als mooie rozetten. Zet daarna jouw zelfgemaakte 'love' decoratie op de cupcakes en strooi er naar wens nog wat medley overheen.