

# de leukste taarten shop



## Tompouce Cupcakes

De oranje tompouce kennen we allemaal als heerlijk koningsdag gebakje. Wij hebben er een twist aan gegeven in dit oranje tompouce cupcakes recept! De cupcakes zijn versierd met een toef van tompoucevulling en een mini oranje tompouce.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor  
Banketbakkersroom 500g

F10150  
€ 6,25



FunCakes Mix voor Royal Icing 450g

F10140  
€ 4,95



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®  
450g

F10130  
€ 7,35



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30g

F44145  
€ 3,65

# de leukste taarten shop



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110  
€ 3,89



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm  
pk/20

P01733  
€ 3,95



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105  
€ 4,55



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm  
12 cupcakes

03-3118  
€ 10,69



House of Marie Baking Cups Folie  
Oranje pk/24

HM2088  
€ 3,45



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151  
€ 2,35



## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 225g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 75g
- FunCakes Mix voor Banketbakkersroom 50g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- 5 eieren
- 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- 4 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- 27 + 100 + 125 ml water

## Benodigheden

- Patisse Bakpapier Vellen
- House of Marie Cupcakevormpjes Folie Oranje
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Nozzle #1M

## Stap 1: Bak de cupcakes gaar

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verdeel de oranje cupcake vormpjes over de muffin pan. Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking en vul de cupcake vormpjes tot 2/3 met beslag. Bak de cakejes in 18-20 minuten gaar en goudbruin. Laat ze afkoelen op het aanrecht.



## **Stap 2: Bak de bladerdeeg in de oven**

Verhoog de oven temperatuur 200°C (hetelucht 180°C). Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier. Snijd de plakken bladerdeeg in 8 rechthoeken (32 rechthoeken totaal), leg ze op het bakpapier, leg hier weer een vel bakpapier op en dek af met een tweede bakplaat of iets anders wat in de oven kan. De extra bakplaat zorgt ervoor dat het bladerdeeg niet gaat 'puffen' maar mooi plat blijft.

Bak de bladerdeeg rechthoeken ongeveer 6-8 minuten en laat ze hierna afkoelen op het aanrecht.

## **Stap 3: Maak het glazuur voor de tompoucen**

Mix 225 gram FunCakes mix voor Royal Icing samen met 27 ml water op lage snelheid in 8 minuten tot een dikke witte stijve massa. Neem drie flinke eetlepels hiervan en verdun dit met wat water tot yoghurt dikte. Kleur het oranje en doe het in een spuitzak. Knip er een klein puntje af en bedek 16 bladerdeeg rechthoekjes met een mooie laag van dit glazuur en laat het goed drogen.

## **Stap 4: Maak de vullingen**

Maak 75 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream aan zoals is aangegeven op de verpakking met 100 ml water. Maak 50 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom aan met 125 ml water. Spatel de enchanted cream en de banketbakkersroom door elkaar. Doe dit in een spuitzak met #1M. Spuit op de cupcakes mooie rozetten met de crème en strooi er wat rood/wit/blauw musket overheen. Spuit met de resterende crème strepen op de overige bladerdeeg rechthoekjes en dek deze af met het oranje geglaceerde bladerdeeg. Leg voorzichtig een mini tompouce op de rozetten.