



## Olympische cupcakes

Moedig de (Nederlandse) sporters aan in Sochi met deze schitterende olympische cupcakes! Met de Wilton two-tone insert kun je de binnenkant van de cupcakes een verrassende wending geven. De prints van de olympische medailles bestel je eenvoudig online!

## Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin  
12 Cavités

03-3118  
10,49 €



Biscuits Emporte-pièce Anneau Pro Ø 7  
cm

K095111  
5,85 €



House of Marie Baking Cups feuille  
argentée pcs/24

HM2019  
3,39 €



FunCakes Pâte à Sucre Mellow Yellow  
250 g

F20145  
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White  
250 g

F20100  
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Spring Green  
250 g

F20115  
2,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105  
4,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Fire Red 250 g

F20120  
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Sea Blue 250 g

F20130  
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black  
250 g

F20135  
2,85 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire  
Rouge 30 g

F44100  
3,55 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram boter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- Eetbare print van olympische medailles (via [Cakepicture.nl](http://Cakepicture.nl))

Eerst maak je de cupcakes, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C ). Meng 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag mengen. Neem circa 100 gram beslag apart en kleur dit rood. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en plaats de two tone insert er in. Vul twee spuitzakken met het rode en normale beslag. Knip hier het puntje vanaf en vul de buitenste ring met het normale beslag en het midden met het rode beslag. Trek voorzichtig de verdeler uit de cups en herhaal tot alle baking cups gevuld zijn. Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven in circa 18 minuten gaar. Laat de cupcakes goed afkoelen.

Bestrijk de cupcakes met piping gel. Kneed de witte fondant goed door, rol deze uit op poedersuiker en steek rondjes uit. Plak deze op de cupcakes. Kneed vervolgens de rode, zwarte, groene, blauwe en gele fondant apart door en steek hier ook ringen uit. Kerf vervolgens met een cuttingwheel in het midden van een gekleurde cirkel een ster. Druk vanaf de onderkant de puntjes naar buiten en krul ze een beetje om. Plak dit met een beetje piping gel op het witte rondje op de cupcake.

Knip de medailles uit en plak ook deze met een beetje piping gel in het midden van de cake. Prik eventueel een cocktail prikkertje in de cupcake, zodat de medaille er tegenaan kan steunen.