



Winterse cupcakes

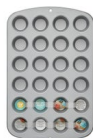
Tijdens de winter mogen deze winterse cupcakes niet ontbreken. Na het bakken decoreer je de normale cupcakes met een toef van slagroom met mascarpone. Daarna plaats je voorzichtig de mini cupcakes er bovenop, waarnaar je ze versiert met diverse formaten sneeuwvlokken.

Boodschappenlijstje



PME Snowflake Plunger Cutter set/3

SF708
8,15 €



Wilton Recipe Right® Mini Moule à Muffin 24 Cavités

03-0-0017
10,53 €



Patisserie Sacs de décoration jetables 41, 24 pieces

02435
4,97 €



House of Marie Mini Baking cups Light Pink - pk/60

HM1616
2,85 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin 12 Cavités

03-3118
8,92 €



FunCakes Pâte à Sucre Pastel Blue 250 g

F20220
2,42 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
3,87 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
4,67 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram boter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 ml slagroom
- 100 gram mascarpone

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram cupcake mix, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel 12 papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven in circa 18 minuten gaar. Laat ze afkoelen op een rooster. Bak daarna de 12 mini cupcakes. Laat ook deze afkoelen.

Rol de lichtblauwe fondant uit en steek er met de uitsteker sneeuwvlokken uit. Laat deze drogen op een keukenpapiertje.

Klop 250 ml slagroom stevig en mix er 100 gram mascarpone door. Voeg 1 eetlepel poedersuikersuiker toe. Plaats de spuitmond in de spuitzak en vul deze met de crème.

Spuut mooie toeven op de grote cupcakes en plaats de mini cupcakes er bovenop. Spuit ook op de mini cupcakes een mooie toef. Versier de cupcakes met de uitgestoken sneeuwvlokken en sneeuwvlokken strooisels. Bewaar de cupcakes in de koelkast.