



Mini Barbies

Deze prachtige mini barbies maak je gemakkelijk en snel met de stap voor stap instructies. Versier de barbie taartjes met verschillende kleuren marsepein of fondant van FunCakes. Gebruik hier voor verschillende bloem en hart uitstekers. Deze mini barbie taartjes zijn ook perfect om samen met kinderen te maken.

Boodschappenlijstje



RD Essentials Edible Glue 50g

RD9340
4,07 €



PME Craft Brush Set

CB1007
5,86 €

Patisse Pinceau en Bois -2cm-



P02421
2,08 €

Overige benodigdheden:

- 125 gram roomboter
- 3 eieren

Laat de roomboter en eieren op kamertemperatuur komen. Doe deze in een beslagkom samen met de cupcake mix en meng op de laagste stand 4 minuten. Verwarm de oven voor op 160° C. Vet de vorm goed in met de cake release of een beetje roomboter. Verdeel het beslag over de vorm. De vormen moeten ongeveer voor 2/3 gevuld zijn. Zet de vorm in de oven en bak de cake in 40 minuten gaar. Haal de vorm uit de oven en laat hem 5 minuten staan. Stort de cakes daarna op een rooster en laat ze helemaal afkoelen. Smeer met de siliconenkwest de cakevormen in met piping gel. Dit zorgt er voor dat de fondant of marsepein goed blijft plakken en de kruimels vastgehouden worden.

Rol per rok 100 gram fondant uit tot een cirkel van ongeveer 20 cm. Drapeer deze over de cake, naar keuze met plooien of strak aansluitend. Snij of knip de overvloedige fondant weg. Smeer het lijfje in met piping gel. Rol een lapje uit van ongeveer 3x6 cm en leg dat over het lijfje. Snij of knip het in een leuk model. Je kunt het lijfje ook bekleden met kleine bloemetjes, hartjes of een groot hart. Prik hierna het lijfje in de rok en decoreer de popjes verder met de bloemetjes en de hartjes. Om de onderrand van de rok met musketzaad te versieren, smeer je een beetje piping gel op de rand met het lijmkwestje en strooi je er de musketzaad over. Als je een bloem of hartje in haar haar wilt bevestigen, gebruik je ook een beetje piping gel.

De barbies zijn 4 dagen houdbaar op een koele plaats. Wil je ze langer bewaren dan kun je ze in een dichte doos invriezen. Ontdooien kan het best in de dichte doos in de koelkast.

Let er bij kinderen op dat de popjes kleine onderdelen bevatten die voor hen gevaarlijk kunnen zijn.