



Boswandeling Cupcakes 18+

Vier jij je 18e verjaardag of ben je je 21 diner aan het plannen? Dan zijn deze cupcakes perfect voor deze gelegenheid! De cupcakes zijn gedecoreerd met de FunCakes Enchanted Cream gemixt met Boswandeling. Heerlijk als dessert na je dinner of gewoon tijdens je 18e verjaardag!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream® 450g

F10130
7,35 €



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc 350g

F30115
9,25 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155
3,65 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



Wilton Versa Tools Cuillère Mix & Pour

02-0-0001
2,03 €



Wilton Douilles Open Star #6B

02-0-0168
2,35 €



House of Marie Baking Cups Vert Leaves pk/48

HM5799
3,65 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 gr
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream 200 gr
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- 5 eieren
- 125 ml water
- Kokos flakes
- Fles boswandeling

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Wilton Recipe Right Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Versa-Tools Siliconen Maatlepel
- Wilton Spuitmondje #6B Open Star
- House of Marie Cupcakevormpjes Groen Blad

Stap 1: Maak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 160 graden hetelucht en verdeel de House of Marie Baking Cups Groen Blad over de Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan. Maak 500 gram FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking en verdeel het met de Wilton versa-tools mix & pour spoon over de cups. Bak de cakejes in ongeveer 18-20 minuten lichtbruin en gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream

Maak 200 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream® aan met 125 ml water, 75 ml boswandeling en een druppel FunCakes Eetbare Kleurstof Helder Groen en mix dit in 3 minuten op hoge snelheid tot en stevige creme. Doe de Enchanted cream in een spuitzak met Wilton Decorating Tip #6B Open Star, zet je spuitmondje recht op je cakeje en spuit met een op en neer beweging een mooie toef op de cakejes.

Stap 3: Decoreer de Boswandeling Cupcakes

Verwarm 100 gram FunCakes Chocolate Melts Wit op 450W in de magnetron. Als het bijna helemaal gesmolten is haal je het uit de magnetron en roer je de zichtbare stukjes weg in de warme melts. Roer er 20 ml boswandeling en een druppel groene kleurstof doorheen tot het een gladde massa is. Doe dit in een spuitzak, knip er een puntje af en drizzle dit over de toef creme. Strooi er als laatste wat kokosflakes overheen.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Boswandeling Cupcakes!