



Piña colada cupcakes

Let's get the party started met deze zomerse piña colada cupcakes! De cupcakes zijn gedecoreerd met een heerlijk toef ananas botercrème!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante Ananas
120 g

F56225
5,89 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,79 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Jaune 30 g

F44115
3,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante Noix de
Coco 100 g

F56135
5,85 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram ongezouten roomboter
- 5 eieren maat L (circa 250 gram)
- 250 ml water
- 250 gram ongezouten roomboter
- Geraspte kokos
- Stukje ananas
- Parapluutjes

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix voor botercrème met 250ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter, 5 eieren en de kokos smaakstof in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel 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, ca. 18-20 minuten. Laat de cupcakes op een cooling grid afkoelen.

Maak de botercrème af. Klop 300 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de ananas smaakstof en een klein beetje gele kleurstof er aan toe. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Plaats het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de botercrème. Spuit toeven op de cupcakes en decoreer deze met de losse kokos, een stukje ananas en een parapluutje.