



Mini rozetten taartjes

Deze mini rozetten taartjes zijn perfect als kleine traktatie, bijvoorbeeld als onderdeel van een high tea. Versier het gehele taartje met gespoten rozetten van botercrème.

Boodschappenlijstje



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
6,05 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 1 kg

F10505
6,45 €



Sugarflair Colorant en Pâte Pastel
LAVANDE 25g

A309
4,45 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,10 €



FunCakes Pâte Aromatisante Noix de
Coco 100 g

F56135
5,70 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 500 gram ongezouten roomboter
- 200 ml water

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter, 5 eieren en kokos smaakstof naar smaak in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Vul de ingevette bakvorm met het beslag en bak de cake in circa 70-75 minuten gaar. Laat hem na het bakken goed afkoelen op een taartrooster.

Maak ondertussen de botercrème. Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 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. Je kunt eventueel een beetje kokos smaakstof toevoegen. Voeg een beetje lavender kleurstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Steek met de ronde koekjes uitsteker rondjes uit de cake. Prik de cakejes op een vork (op deze manier kan je er beter bij) en smeer ze af met een dun laagje botercrème. Plaats ze in de koelkast om op te laten stijven.

Plaats de adaptor met spuitmondje 18 op een spuitzak en vul deze met de lila botercrème. Haal de cakejes van de vork af en spuit ze vol met mini rozetten. Decoreer ze met een witte suikerbloem.