



Mini sneeuwvlok taartjes

Deze kleine roze taartjes zijn leuk voor elke gelegenheid. De taartjes zijn gemaakt van de FunCakes mix voor cupcakes en daarna leuk versierd met diverse formaten sneeuwvlokken.

Boodschappenlijstje



PME Emporte-pièce Poussoir Flocon de Neige set/3

SF708
10,29 €



LorAnn Super Strength Flavor Cerise
3,7ml

L0150
2,19 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 500 gram ongezouten roomboter
- Beetje suikerbakkerspoeder

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Vul de ingevette bakvorm met het beslag en bak de taart in circa 75 minuten gaar.

Meng 125 gram mix voor boter crème 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. Voeg de roze kleurstof en een paar druppels kersen smaakstof toe. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Kneed de fondant goed door en rol het uit op een met suikerbakkerspoeder bestrooid werkblad. Steek hier verschillende maten sneeuwvlokken uit. Laat aan de lucht iets drogen. Spray ze daarna met de lustre spray pearl.

Steek met de uitsteker ronde taartjes uit de cake. Smeer de taartjes af met een dikke laag boter crème. Smeer ze niet te strak af en decoreer ze met de sneeuwvlokken in diverse maten.