



Giant verjaardag cupcake

Een cupcake taart maken? Deze prachtige giant verjaardag cupcake taart is geschikt voor ieder feestje! Het giant cupcake recept legt je stap voor stap uit wat je moet doen. Ter versiering kan je hierop natuurlijk ieder cijfer plaatsen die je wenst.

Boodschappenlijstje



JEM Outil 12 Volant Pétale & Demi Rond

109SE012
4,19 €



PME Niveleur à Gâteau Grand 40cm

CL18
12,65 €



FunCakes Nonpareils Vert 80g

F51535
2,85 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 1kg

F10560
7,95 €



FunCakes Pâte Aromatisante Cerise 120g

F56255
5,99 €



FunCakes Pâte à Sucre Pretty Pink 250g

F20190
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Hot Pink 250g

F20185
2,85 €



Rainbow Dust Essentials Tylo Poudre 50g

RD9300
5,45 €



FunCakes Nonpareils Rose Clair 80g

F51505
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100
2,85 €



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green 30g

F44130
3,65 €



Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 25g

RD9345
2,95 €



FunCakes Nonpareils Jaune 80g

F51530
2,85 €



FunCakes Nonpareils Rose Foncé 80g

F51520
2,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour G noise Deluxe
500g

F10100
4,95 €

Overige benodigdheden:

- 7½ ei (circa 375 gram)
- 375 gram ongezouten boter
- 8 eieren (circa 400 gram)
- 2 x 25 ml water
- 200 ml water
- 250 gram ongezouten boter
- Saté prikker
- Kwastje
- Suikerbakkerspoeder om te bestrooien

Meng 200 gram mix voor botercrème met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix voor biscuit, 4 eieren en 25 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 35 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster. Herhaal dit bakproces nog een keer zodat je twee biscuits hebt.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 750 gram mix voor cupcakes, 375 gram boter en 7½ ei in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Vul de ingevette cupcake bakvorm met het beslag en bak de cake in circa 65-70 minuten gaar. Stort de cake na het bakken op een rooster en laat afkoelen.

Klop 250 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. Roer de smaakstof erdoorheen en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Snijd de biscuits met een taartzaag allebei twee keer door, vul het met de kersen botercrème, stapel op elkaar en smeer rondom af met crème m.b.v. een spatel.

Kneed de 750 gram roze fondant goed door en rol het op een met suikerbakkerspoeder bestoven werkblad uit tot een ronde lap die groot genoeg is om over de biscuit te leggen. Strijk de fondant langs de taart glad met behulp van de smoothers en snijd het overtollige fondant weg met een mesje. Zet in de koelkast tot verder gebruik.

Neem een stukje overgebleven roze fondant en kneed hier een mespuntje tylose doorheen, rol het uit tot een dikte van ongeveer 6 mm en steek of snijd hier een cijfer uit. Laat goed drogen. Idealiter doe je dit een dag of twee van tevoren.

Smeer de twee helften van de cupcake in met de rest van de kersen crème. Kneed 250 gram witte fondant goed door met een beetje leaf green en bekleed de onderste helft van de cupcake hiermee. Bekleed de bovenkant van de cupcake met witte fondant.

Mix de musketzaad kleurtjes door elkaar. Doe langs de rand van de onderste helft van de cupcake een beetje lijm en rol de cake door de musketzaadjes. Zet de bovenste helft erop, evt. m.b.v. een

beetje lijm of botercrème.

Knip een goud/zilver karton precies op maat van de onderkant van de cupcake. Rol donkerroze fondant uit en steek hier rondjes uit en plak dit op de roze taart en op het cijfer. Maak aan de onderkant m.b.v. de multi ribbon cutter een randje en een klein strikje. Steek 3 dowels in de roze taart en knip ze op maat af. Zet de cupcake erop en zet in de koelkast.

Rol donkerroze fondant uit en steek hier gerbera's uit, maak de blaadjes dunner m.b.v. de JEM tool en plak drie lagen van dezelfde maat op elkaar. Maak een hartje van lichtroze en plak erin. Maak op deze manier ook wat kleine bloemetjes met de daisy uitsteker. Kleur een stukje groen fondant iets groener met de kleurstof, rol uit en steek hier blaadjes uit. Plak een saté prikker met lijm aan de achterkant van het cijfer en steek het in de taart. Decoreer verder door de bloemen en de blaadjes op de taart te plakken.