



Cupcakes met rozen

Met Gum Paste kun je zelf deze prachtige rozen maken! Leuk voor op cupcakes, maar ook prima om een taart mee te decoreren.

Boodschappenlijstje



Biscuits Emporte-pièce Smiley Anneau
Ø 6 cm

K054013
2,72 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,70 €



RD Essentials Colle Alimentaire - 25g

RD9345
2,85 €



PME Caissettes à Cupcakes Or
Métallisé pcs/30

BC811
2,95 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 1 kg

F10505
6,45 €



FunCakes Gum Paste Blanc 1 kg

F20795
14,75 €



FunCakes Food Colour Paste Pink 30 g

F45035
2,55 €

Overige benodigheden:

- 250 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- Cocktailprikkers

Kneed de gum paste goed door. Neem een balletje gum paste (circa 0,6 cm in doorsnede) en vorm dit tot een kegel. Doop het uiteinde van de prikker in de eetbare lijm en prik hier de gum paste op. Laat dit 48 uur drogen.

Kneed 255 gram gum paste goed door en kleur het roze. Rol de gum paste uit en steek hier met de gum paste flower set drie bloemblaadjes uit per bloem. Ga met de ball tool over de blaadjes heen, zodat ze een beetje gaan golven. Vouw nu voorzichtig de blaadjes om de gum paste kegel heen en vorm de roos. Laat de rozen circa 24-28 uur drogen.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram FunCakes bakmix voor Cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren 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.

Kneed nog een beetje gum paste door en rol deze uit. Steek hier een rondje uit en plak deze op de cupcake. Prik nu voorzichtig de rozen in de cupcakes.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.