



Frambozen cupcakes

Maak frisse en fruitige cupcakes met dit recept voor frambozen cupcakes! Bak eerst de basis voor de cupcakes met de cupcake mix van FunCakes. Voeg daarna wat roze kleurstof toe aan je botercrème zodat deze een prachtige kleur krijgt. Als laatste plaats je paar heerlijke frambozen in de toef.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,49 €



Biscuits Emporte-pièce Smiley Anneau
Ø 6 cm

K054013
3,19 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
250g

F20100
2,28 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
3,64 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,79 €

Overige benodigdheden voor 20-24 cupcakes:

- 500 gram (room)boter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)
- 200 ml water
- Verse frambozen

Eerst maak je de cupcakes, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Voor 20-24 cupcakes 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren (maat M, circa 250 gram) in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag mengen. 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 in circa 18 minuten gaar.

Kneed de witte fondant goed door en rol het uit tot een dikte van circa 1 cm. Steek hier met de ronde uitsteker 20-24 rondjes uit. Plak de rondjes op de cupcakes met een beetje eetbare lijm of jam.

De toeven maak je van botercrème, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Vermeng met een garde 200 gram mix met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 250 gram ongezouten (room)boter in ca. 1 minuut los. Voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème. Voeg daarna een klein beetje kleurstof toe, roer dit door tot dat de botercrème roze wordt. Herhaal dit tot dat je de gewenste kleur hebt bereikt.

Plaats het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de botercrème. Spuit een mooie toef op de cupcake en plaats hier een stuk of 3 frambozen.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.