



Mini Kasteeltjes

Ben je fan van marsepein? Maak dan deze heerlijke mini kasteeltjes! Perfect om uit te delen tijdens je verjaardag, als je geen zin hebt om een grote taart te maken. De kasteeltjes zijn gemaakt van cake en zijn omringt met heerlijk marsepein. Perfect als kleine traktatie bij de koffie of thee.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 1kg

F10505
5,16 €



FunCakes Pâte d'amande Sunset Orange 250g

F28140
3,35 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
1,80 €



FunCakes Pâte d'amande Passion Red 250g

F28120
3,35 €



FunCakes Pâte d'amande Golden Yellow 250g

F28145
3,35 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 gr
- FunCakes Mix voor Bavarois Naturel 40 gr
- FunCakes Marsepein Geel
- FunCakes Marsepein Rood
- FunCakes Marsepein Oranje
- FunCakes Eetbare Lijm
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 gram ongezoeten roomboter
- 250 ml slagroom
- 60 ml lauw water
- Jam naar keuze

Benodigheden

- PME Extra Diepe Vierkante Bakvorm 20 x 20 x 10cm
- PME Holly Leaf Plunger Cutter Set/3
- Broodmes

Stap 1: Bak de cake

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 en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Vul een ingevette bakvorm met het beslag en bak de cake in circa 75 minuten gaar. Als de cake gaar is, laat je hem 5 minuten rusten in het bakblik alvorens je hem stort op het taartrooster. Laat hem goed afkoelen.

Stap 2: Maak de vulling

Klop de 250 ml slagroom lobbij. Meng 40 gram mix voor bavarois met 60ml lauw water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Laat dit even 10 minuten opstijven in de koelkast.

Stap 3: Snijd en vul de cakejes

Snijd de afgekoelde cake met de taartzaag 1 keer doormidden. Vul de cake met een klein laagje jam naar keuze. Snijd met een broodmes de randjes van de cake, zodat je mooie vierkantjes van ongeveer 4 bij 4 cm kan snijden.

Stap 4: Smeer de cakejes af

Smeer de buitenkant van de cakejes af met de bavarois. Plaats de adaptor op de spuitzak met spuitmondje 12 en vul deze met een beetje bavarois. Spuit bovenop het cakeje een klein toefje. Plaats de mini cakes in de koelkast.

Stap 5: Bekleed de cakejes met marsepein

Kneed de groene marsepein goed door en rol op een beetje poedersuiker dun uit. Steek met de rose leaf plungers blaadjes uit. Kneed de roze, gele en oranje marsepein apart goed door. Rol per kleur afzonderlijk uit tot een dikte van ongeveer 2 a 3 mm.

Snijd met de knife/scribertool lange rechthoekige stroken van ongeveer 18 bij 9 cm. Leg een stukje cake tegen in een hoek op de marsepein. Zorg ervoor dat het toefje aan de bovenkant zit. Rol voorzichtig het stukje cake met de marsepein op. Het teveel aan marsepein snijd je weg, zodat je geen overlap hebt. Zet het cakeje rechtop en duw voorzichtig met je vingers de bovenkant van de marsepein naar binnen. Plak de blaadjes en de blossoms met edible glue op de voorkant.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Kasteeltjes!