



Softijs Cupcakes in een hoorntje

Softijsjes zijn tijdens de zomer niet te missen, ook niet in de bakwereld. Maak daarom deze heerlijke Softijs Cupcakes in een hoorntje. De cake is gemaakt met de FunCakes Mix voor Cake Brownie en versiert met de FunCakes Enchanted Cream. Ook perfect om uit te delen in de zomer!

Boodschappenlijstje



**FunCakes Mélange pour Cake Brownie
500g**

F11195
5,29 €



FunCakes Sugar Strands Pastel 80g

F52195
2,69 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



**FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g**

F10130
7,35 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Rack Cones de Glaces

03-0-0075
6,25 €

Ingrediënten

- 360 gram FunCakes Bakmix voor Cake Brownie
- 150 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Hazelnootkrokant
- FunCakes Sugar Strands Pastel
- 40 gram roomboter
- 2 eieren
- 75 + 100 ml water
- 100 ml melk
- 12 ijshoorntjes

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Cone Rack
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star

Stap 1: Maak de FunCakes Mix voor Cake Brownie

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en zet de ijshoorntjes in het rek en op een bakplaat. Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Maak daarna 360 gram FunCakes Bakmix voor Cake Brownie aan met 2 eieren, 40 gram boter en 75 ml water en mix het geheel 3 minuten op de laagste stand tot een glad beslag. Schep het beslag in een spuitzak, knip er een puntje af en vul de ijshoorntjes met beslag. Bak de cakejes in ongeveer 20 minuten gaar en laat dan volledig afkoelen.

Stap 2: Bereid de FunCakes Enchanted Cream

Maak ondertussen 150 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream® aan met 100ml melk en 100ml water zoals is aangegeven op de verpakking. Plaats het spuitmondje 1M in een spuitzak en vul daarna met de enchanted cream.

Stap 3: Decoreer de softijs cupcakes

Als de ijshoorntjes goed afgekoeld zijn, maak je met de spuitzak een mooie hoge toef in het ijshoorntje. Dit doe je door al spuitend de spuitzak van binnen naar buiten een spiraal te maken. Versier daarna de ijsjes met de hazelnootkrokant en de sugar strands pastel.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Softijs Cupcakes in een hoorntje!