



Mini sprinkle taartjes

Musketzaad is heel veelzijdig! Gebruik ze bijvoorbeeld voor het versieren van deze schattige mini cakes. Maak ze helemaal af met een witte suikerbloem.

Boodschappenlijstje



Patisse Pinceau en Bois -2cm-

P02421
2,45 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



Biscuits Emporte-pièce Anneau Ø 5 cm

K053967
2,20 €



FunCakes Pâte Aromatisante Orange
120 g

F56305
5,89 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram ongezouten roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- Abrikozenjam

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, 5 eieren en een beetje sinaasappel smaakstof in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Vul de ingevette bakvorm met het beslag en bak de cake in circa 70-75 minuten gaar.

Zet de pot abrikozenjam in de magnetron en verwarm het op laag vermogen. Let op, de jam mag niet gaan koken dus blijf erbij! Hang de zeef boven een schaal, doe de verwarmde jam in de zeef en druk met de bolle kant van een lepel de jam door de zeef. Voeg hier een eetlepel water aan toe en roer door. Dit is een abrikozengelei om de taart mee af te smeren.

Steek uit de cake met de koekjes uitsteker rondjes. Prik deze op een vork en smeer ze met behulp van de kwast af met abrikozengelei. Vul een diep bord met de musketzaad en rol hier de cakes doorheen. Decoreer ze met een witte suikerbloem, die je vastplakt met een beetje abrikozengelei.