



Lente torentjes

Deze lente torentjes zijn gemaakt van cake in drie verschillende tinten paars. Waarna ze zijn versierd met een heerlijke toef botercrème, een beetje musketzaad en een paarse suikerbloem.

Boodschappenlijstje



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
5,06 €



FunCakes Nonpareils Violet 80g

F51500
2,25 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
3,87 €



FunCakes Pâte d'amande Grass Green
250 g

F28115
3,56 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
4,33 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Mauve 30 g

F44120
3,02 €

Overige benodigdheden:

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

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel de mix over 3 schaaltes en kleur ieder schaalte in opvolgende kleuren met de violet kleurstof. Let op de kleur wordt intenser door het bakken. Vul drie spuitzakken met ieder een kleur. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en vul ze (tot ongeveer de helft vullen) met een kleur per vormpje. Bak de cupcakes in ca. 18-20 minuten gaar.

Laat de cupcakes na het bakken afkoelen op een rooster. Verwijder de baking cups en steek met de kleine ronde uitsteker er rondjes uit. Snij deze rondjes doormidden zodat je een plakje krijgt van circa 1 cm dik.

Kneed de marsepein goed door en rol dit op een met poedersuiker bestoven werkblad uit tot een lapje van ongeveer 2 mm dik. Steek hier met de ivy leaf plunger medium blaadjes uit.

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Neem 3 verschillende kleurtjes cake en smeer tussen elk laagje cake een dun laagje crème. Knip van een spuitzak een puntje en doe spuitmondje 1M hierin en vul de spuitzak met crème. Spuit een rozetje bovenop de torentjes. Decoreer verder met de marsepeinen blaadjes, de paarse bloemen en het paarse musketzaad.