



Parel cupcakes

Deze parel cupcakes zijn eenvoudig te maken met de instructies in dit recept. Eerst maak je de cupcakes, gebruik hier voor de FunCakes mix voor cupcakes. Bereid daarna de botercrème met de handige mix van FunCakes. Sduit een prachtige toef op de cupcakes en versier deze met diverse soorten parels.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin

12 Cavités

03-3118

10,49 €

Overige benodigdheden voor 20-24 cupcakes:

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

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Eerst maak je de cupcakes. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Voor 20-24 cupcakes mix je 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 baking cups in een 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. Laat de cupcakes goed afkoelen.

De toeven maak je van botercrème. 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 circa 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 een spuitzak en vul deze met de roze botercrème. Spuit nu een toef al draaiend van binnen naar buiten te gaan. Maak de cupcakes helemaal af met diverse soorten suikerpereels.