



Cupcakes op chique

Chique cupcakes maak je gemakkelijk met dit uitgebreide recept. Volg de stap voor stap instructies en creëer deze prachtig cupcakes. In onze creatie gebruiken we diverse tinten groene fondant maar je kunt natuurlijk de cupcakes maken in iedere gewenste kleur. Maak ze wel helemaal af met verschillende bloemetjes van fondant en wat zilveren suiker parels.

Boodschappenlijstje



Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 50g

RD9340
4,95 €



PME Caissettes à Cupcake en Aluminium Argent Métallisé pk/30

BC812
3,05 €



Emporte-pièce Anneau Pro Ø7cm

K095111
5,85 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €

Overige benodigdheden voor 24 cupcakes:

- 250 gram (room)boter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)
- Poedersuiker om uit te rollen
- Liniaal

Maak eerst de cupcakes, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Voor 20-24 cupcakes 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 bakvormpjes in een muffin 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.

Kleur circa 300 gram witte fondant in verschillende tinten groen met de icing color. Kneed de diverse kleuren fondant goed door en rol het uit op een beetje poedersuiker. Steek er met de ronde uitsteker van 7 cm 24 rondjes uit in verschillende tinten.

Maak een paar cupcakes met een relief. Plaats hiervoor de mat op het rondje en rol er nogmaals overheen. Haal de mat voorzichtig weg. Je kunt ook een paar rondjes maken met een fril randjes. Haal hiervoor het tooltje over de randen heen. Plak dan de diverse soorten rondjes op de cupcakes met een beetje piping gel.

Rol de groene en de witte fondant opnieuw uit en steek hier twee witte en een groen rondje uit met de ronde uitsteker van 2 cm. Fril hiervan de randjes met het tooltje. Laat de rondjes even hard worden en plak ze daarna voorzichtig op elkaar. Maak het helemaal af door bovenop een zilverpareltje te plakken.

Schilder met de groene icing color een takje op het fondant. Rol de witte fondant uit en steek hier met de plunger cutter bloemetjes uit. Plak de bloemetjes op de cupcakes en plaats in het hart van de bloemetjes een klein pareltje.

Om de vierkantjes van parels te maken, gebruik je een liniaal om de positie van de parels te bepalen. Druk voorzichtig de achterkant van het penseel op de juiste plek en plak hier met een beetje eetbare lijm de pareltjes op vast.