



Ijsscoupe cupcakes

Deze ijsscoupe cupcakes zijn het perfect dessert na een zomers barbecue! Bak eerst lekkere cupcakes met de mix voor cupcakes van FunCakes. Plaats de cupcake in een ijsscoupe en leg een bolletje ijs er boven op. Maak het daarna helemaal af met een topping van gesmolten chocolade en confetti. En vergeet natuurlijk het kersje niet!

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking cups Wit - pk/50

HM0015
€ 3,25



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan

03-3118
€ 10,49



FunCakes Chocolate Melts Puur 350 g

F30105
€ 15,45



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Confetti Mix 6mm 60 g

F52010
€ 3,39



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79

Overige benodigdheden:

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

Bak 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.

De toeven maak je van botercrème, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Vermeng met een garde 200 gram mix met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 250 gram ongezoeten (room)boter in ca. 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. Plaats spuitmondje 1M in de spuitzak en vul deze met de botercrème.

Smelt de chocolade melts au bain-marie, in de magnetron of in de chocolade smelter. Plaats een cupcake in de ijscoupe en leg hier een bolletje vanille ijs boven op. Giet voorzichtig een beetje gesmolten chocolade over het bolletje ijs heen. Spuit een kleine toef van botercrème boven op de gesmolten chocolade. Plaats als laatste een kersje boven op de toef en strooi wat confetti over het geheel.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.