

# de leukste taarten shop



## Olympische cupcakes

Moedig de (Nederlandse) sporters aan in Sochi met deze schitterende olympische cupcakes! Met de Wilton two-tone insert kun je de binnenkant van de cupcakes een verrassende wending geven. De prints van de olympische medailles bestel je eenvoudig online!

## Boodschappenlijstje

---



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118  
€ 10,69



Koekjes Uitsteker Ring Ø7cm

K095111  
€ 5,85



House of Marie Baking Cups Folie  
Zilver pk/24

HM2019  
€ 3,45



FunCakes Rolfondant Mellow Yellow  
250g

F20145  
€ 2,85

# de leukste taarten shop



FunCakes Rolfondant Bright White  
250g

F20100  
€ 2,85



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105  
€ 4,55



FunCakes Rolfondant Sea Blue 250g

F20130  
€ 2,85



FunCakes Food Colour Gel Rood 30g

F44100  
€ 3,65



FunCakes Rolfondant Spring Green  
250g

F20115  
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Fire Red 250g

F20120  
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Raven Black  
250g

F20135  
€ 2,85



Overige benodigdheden:

- 250 gram boter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- Eetbare print van olympische medailles (via [Cakepicture.nl](http://Cakepicture.nl))

Eerst maak je de cupcakes, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C ). Meng 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag mengen. Neem circa 100 gram beslag apart en kleur dit rood. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en plaats de two tone insert er in. Vul twee spuitzakken met het rode en normale beslag. Knip hier het puntje vanaf en vul de buitenste ring met het normale beslag en het midden met het rode beslag. Trek voorzichtig de verdeler uit de cups en herhaal tot alle baking cups gevuld zijn. Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven in circa 18 minuten gaar. Laat de cupcakes goed afkoelen.

Bestrijk de cupcakes met piping gel. Kneed de witte fondant goed door, rol deze uit op poedersuiker en steek rondjes uit. Plak deze op de cupcakes. Kneed vervolgens de rode, zwarte, groene, blauwe en gele fondant apart door en steek hier ook ringen uit. Kerf vervolgens met een cuttingwheel in het midden van een gekleurde cirkel een ster. Druk vanaf de onderkant de puntjes naar buiten en krul ze een beetje om. Plak dit met een beetje piping gel op het witte rondje op de cupcake.

Knip de medailles uit en plak ook deze met een beetje piping gel in het midden van de cake. Prik eventueel een cocktail prikkertje in de cupcake, zodat de medaille er tegenaan kan steunen.