

de leukste taarten shop



Feest hoedjes

Bij een feestje zullen deze vrolijke feest hoedjes zeker in de smaak vallen! De basis van de pops is de FunCakes mix voor Cupcakes in combinatie met de Wilton decorator icing.

Boodschappenlijstje



PME Fijne Decoratiekwasten set/5

CB1009
€ 7,39



PME Lollystokjes 16cm pk/35

LS172
€ 2,39



PME Kleurstoffen set/8

PC1008
€ 18,49



FunCakes Nonpareils Discomix 80g

F51565
€ 2,85

de leukste taarten shop



FunCakes Fondant Bright White 250g

F20100
€ 2,85



FunCakes Fondant Baby Blue 250g

F20210
€ 2,85



FunCakes Chocolate Melts Wit 350g

F30115
€ 9,25



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Royal Icing 450g

F10140
€ 4,95



Overige benodigdheden:

- 5 eieren (250 gram)
- 250 gram roomboter

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Vul een ingevette bakvorm (25 cm) met het beslag en bak de cake in circa 70-75 minuten gaar.

Verkruimel de cake in een kom nadat deze is afgekoeld. Voeg hier 100 gram decorator icing aan toe en roer het goed door. Vorm hiervan druppels (circa 30 gram) en maak de onderkant een beetje plat. Laat deze even opstijven in de koelkast.

Smelt de 500 gram chocolade melts in de magnetron (laagste stand), au bain-marie of in een chocoladesmelter. Verdeel de chocolade in vier delen en kleur iedere deel een ander kleur. Dip de stokjes een stukje in de chocolade en steek deze in de hoedjes. Als de chocolade gestold is en de stokjes goed vast zitten, kun je de hoedjes in zijn geheel in de chocolade dopen. Laat de overvloedige chocolade er afdruipten en laat ze stollen.

Kneed 250 gram fondant goed door en rol deze uit. Smeer de dummy in met piping gel en bekleed deze met de fondant.

Kleur de fondant in dezelfde kleuren als de hoedjes. Rol balletjes van de fondant, voor ieder hoedje één. Maak er ook smalle strookjes aan. Laat deze een beetje opgekruld drogen.

Doe een beetje piping gel op de onderrand van de hoedjes en rol ze door de musketzaad. Doe dit ook

de leukste taarten shop

met de balletjes en plak ze dan met een beetje piping gel op de hoedjes. Steek er als laatste een krul in de kleur van het hoedje in.

