



Lace cupcakes

Deze lace cupcakes zijn perfect voor elke gelegenheid! Het prachtige patroon in het fondant maak je met behulp van diverse uitstekers en spuitmondjes.

Boodschappenlijstje



LorAnn Bakery Emulsion - Lemon -
118ml

L0758
€ 6,37



RD Essentials Edible Glue -Eetbare
lijm- 50g

RD9340
€ 4,07



Patisse Houten Kwastje -1,5cm-

P02420
€ 1,78



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin
Pan

03-3118
€ 8,92

Overige benodigheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 450 gram ongezouten roomboter
- 125 ml water

Kneed de roze en de zwarte fondant apart goed door elkaar. Rol ze op een met poedersuiker bestoven werkvlak uit tot lapjes van ongeveer 2 mm dik. Steek hier met een na grootste round & wavy cutter rondjes uit. Maak met behulp van spuitmondje 4, 10 en de allerkleinste druppelvorm van de set een motief in het roze fondant. Plak de roze fondant op de zwarte fondant en leg weg om te drogen.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. 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, ca. 18-20 minuten.

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg een paar druppels citroen smaakstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Plaats spuitmondje 1M in een spuitzak en vul deze met de crème. Spuit een rozet op de cupcake en druk hier heel voorzichtig het plakje fondant op. Maak af helemaal af met een beetje twinkle dust.