Unicolour Cupcakes

Compleet turquoise cupcakes op een sweet table, zie je het al voor je? Deze turquoise cupcakes stelen de show! Maak cupcakes in verschillende kleuren, waarbij de cupcake vormpjes en de toeven dezelfde kleur hebben, voor een wauw-effect!

Boodschappenlijstje

House of Marie Baking Cups Turkoois pk/48

HM4716

€ 3,39

Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118

€ 10,69

Overige benodigdheden:

- 250 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 + 100 ml water
- 100 ml melk

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verdeel de cupcake vormpjes over de muffinpan. Maak 100 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom aan met 250 ml water en doe het in een spuitzak. Mix 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 5 eieren en 250 gram zachte boter in 4 minuten een glad beslag. Vul de cupcake vormpjes tot 2/3 met beslag. Pak de spuitzak met banketbakkersroom, knip er een klein puntje af, duw de spuitzak in het beslag en spuit er wat banketbakkersroom in. Bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar en laat ze uit de vorm afkoelen op het aanrecht.

Maak 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream aan zoals beschreven op de verpakking of in dit basisrecept. Voeg een klein druppeltje turquoise kleurstof toe. Doe dit in een spuitzak met spuitmond 1M en draai mooie royale toeven op de cakejes. Decoreer met wat discomix musketzaad.

Tip: bak cupcakes in verschillende kleuren cupcake vormpjes en geef elke toef Enchanted Cream dezelfde kleur als het vormpje. Gebruik eventueel verschillende spuitmondjes. Decoreer vervolgens met verschillende sprinkles.