



Cartoon Rozen Cupcakes

De Cartoon taart en cupcakes zijn op het moment een grote trend in de bakwereld. Ze zijn niet alleen geweldig voor het oog, je kan ook nog eens zoveel mogelijkheden maken! Maak met dit recept Cartoon Rozen Cupcakes. De cupcakes zijn gedecoreerd met de FunCakes Botercrème en omlijnt met zwarte lijnen om het Cartoon effect te krijgen. Het maken hiervan is makkelijker dan het lijkt, probeer het zelf ook!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 4,07



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 3,64



FunCakes Food Colour Gel Aqua 30g

F44190
€ 2,84



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,79



FunCakes Baking Cups Wit pk/48

F84100
€ 3,09



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 1,88



Wilton Decoratiekwasten set/5

02-0-0019
€ 9,65



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118
€ 10,49

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 250 g
- FunCakes Mix voor Boter crème 125 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Aqua Blauw
- Sugarflair Eetbare Verf Mat Zwart
- 125 g (room)boter
- 3 eieren
- 125 ml water
- 150 g boter

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- FunCakes Cupcakevormpjes Wit pk/48
- Wilton Decorating Brush Set/5
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak daarna 250 g van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes met 125 g (room)boter en 3 eieren zoals is aangegeven op de verpakking.

Verdeel de FunCakes Cupcakevormpjes Wit over de Wilton Muffin Bakvorm en spatel daarna het beslag in de cupcakevormpjes met een (ijs)lepel tot ongeveer de helft van de vormpjes. Bak daarna de cupcakes in de oven in ca. 18-20 minuten gaar. Laat ze na het bakken goed afkoelen in de bakvorm.

Stap 2: Maak de boter crème

Meng 125 g FunCakes Mix voor Boter crème met 125 ml water (kamertemperatuur). Klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal een uur opstijven op kamertemperatuur.

Klop dan 150 g ongezoeten (room)boter in ca. 5 minuten zacht en voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter en mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel daarna door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Stap 3: Maak de rozetten op de cupcakes

Kleur de boter crème blauw met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Aqua Blauw en vul daarna een spuitzak met het spuitmondje #1M van Wilton. Spuit met de boter crème rozetten op de cupcakes en laat een half uur in de vriezer opstijven.

Stap 4: Decoreer de cupcakes met zwarte lijnen

Haal de cupcakes uit de vriezer als de botercrème opgestijfd is. Maak daarna met de Sugarflair Eetbare Verf Mat Zwart lijnen op de botercrème met een kwast voor een Cartoon effect.

Tip: Ook erg leuk om verschillende soorten [FunCakes Medleys](#) toe te voegen voor een speciale gelegenheid!

Stap 5: Geniet van deze Cartoon Rozen Cupcakes!