

de leukste taarten shop



Chic Aubergine Kleur van het jaar Cupcakes

Maak deze cupcakes met de FunCakes Rolfondant Kleur van het Jaar Chic Aubergine. Deze kleur is perfect te combineren met de ondersteunende Boho Chic-collectie van FunCakes! De cupcakes zijn gedecoreerd met prachtige fondantbloemen en gemaakt met kleuren van de nieuwe fondantcollectie. Perfect voor elke gelegenheid!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450g

F10130
€ 7,35

de leukste taarten shop



FunCakes Fondant Mystic Turquoise
250g

F20205
€ 2,85



FunCakes Fondant Tropical Orange
250g

F20140
€ 0,86



FunCakes Smaakpasta Witte Choco
100g

F56110
€ 6,15



FunCakes Suikerparels Medium
Metallic Roze 80g

F51665
€ 5,65



FunCakes Eetbare Lijm 22g

F54750
€ 2,45



FunCakes Baking Cups Wit pk/48

F84100
€ 3,09



FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10

F85120
€ 4,19



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118
€ 10,69



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



Silikomart Sugarflex Veiner Mini Bloem

SLK805
€ 12,05



Patisse Koekjesuitsteker Rond 6cm

P01933
€ 1,35



PME Plunger Uitsteker Bloesem set/4

FB550
€ 10,69

de leukste taarten shop



FunCakes Fondant Chic Aubergine
250g

F20290
€ 2,85



FunCakes Fondant Rosé White 250g

F20295
€ 2,85



FunCakes Fondant Vintage Purple 250g

F20300
€ 2,85



Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco
- FunCakes Rolfondant Chic Aubergine 500 g
- FunCakes Rolfondant Rosé White 50 g
- FunCakes Rolfondant Vintage Purple 50 g
- FunCakes Rolfondant Mystic Turquoise 50 g
- FunCakes Rolfondant Tropical Oranje 50 g
- FunCakes Suikerparels Medium Metallic Roze
- FunCakes Eetbare Lijm
- 150 g melk
- 5 eieren
- 250 g zachte ongezouten roomboter

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 46cm
- FunCakes Cupcakevormpjes Wit
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Rolstok 50cm
- PME Bloesem Plunger Uitsteker Set/4
- Silikomart Sugarflex Veiner Mini Bloemen
- Patisse Koekjes Uitsteker Rond 6cm
- Rasp



Leg een nacht van te voren stukjes van 50 gram van alle kleuren rolfondant in een plastic zakje in de vriezer.

Stap 1: Maak de fondant bloemen

De grote bloemetjes maak je idealiter een dag van te voren zodat ze goed kunnen drogen.

Kneed voor de grote bloemen 100 gram van de Chic Aubergine rolfondant soepel en flinterdun uit. Steek hier bloemetjes uit en druk ze in de veiner. Plak als laatst met een beetje eetbare lijm een roze parel in het midden.

Tip: Om de vorm mooi te houden kan je wat keukenpapier kreukelen en hier de bloemetjes op leggen, zo krijgen ze een grillige vorm.

Stap 2: Maak de cirkel van fondant

Kneed 400 gram Chic Aubergine fondant soepel en rol uit tot een dikte van ongeveer 2mm. Rasp daarna de stukjes bevroren fondant boven op de uitgerolde fondant en dek dit af met een vel bakpapier. Ga hier met de rolstok overheen en duw het geraspte fondant zacht in de Chic Aubergine fondant. Steek hier rondjes uit en laat dit 2 uur aan de lucht drogen.

Kneed het ontdooide fondant soepel, eventueel met een klein beetje suikerbakkerspoeder tegen het plakken. Rol dit flinterdun uit en steek hier met de plungers kleine bloesembloemen uit. Laat dit daarna aan de lucht drogen.



Stap 3: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de cupcakevormpjes over de muffin bakvorm. Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de cupcakevormpjes en bak ze in 19-23 minuten goudbruin en gaar. Laat ze na het bakken uit de bakvorm op het aanrecht afkoelen.

Stap 4: Maak de Enchanted Cream®

Maak de 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Breng daarna op smaak met de smaakpasta witte choco, dit kan je gemakkelijk doen door de smaakpasta door de Enchanted Cream® te spatelen. Doe de Enchanted Cream® in een spuitzak met het spuitmonje #1M.

Stap 5: Decoreer de cupcakes

Spuut mooie rozetten op de cupcakes en leg hier een schijfje fondant op. Plak als laatst met wat eetbare lijm de bloemetjes hierop.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Kleur van het jaar Cupcakes en deel uit!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes