

de leukste taarten shop

Cactuscupcakes



Deze cactussen prikken niet! Ze zien er niet alleen te leuk uit, ze zijn ook nog eens super lekker.

Boodschappenlijstje



Patisse Houten Kwastje 1,5cm

P02420
€ 2,15



House of Marie Baking Cups Bruin
pk/48

HM0022
€ 3,39



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118
€ 10,69



Sugarflair Max Concentrate Paste
Colour Foliage Green 42g

C103
€ 8,36

de leukste taarten shop



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



Karen Davies Siliconen Mould - Large Rose

KD955
€ 31,65



FunCakes Fondant Sweet Pink 250g

F20110
€ 2,85



FunCakes Fondant Bright White 250g

F20100
€ 2,85



House of Marie Baking Cups Craft pk/48

HM4877
€ 3,39



FunCakes Fondant Forest Green 250g

F20175
€ 2,85



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



FunCakes Smaakpasta Hazelnoot 100g

F56140
€ 6,37

de leukste taarten shop

Overige benodigdheden:

- 5 eieren
- 400 gram zachte ongezouten boter
- 125 ml water
- Cocktailprikkers

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak de botercrème en de cupcakes zoals aangegeven op de verpakking of in onze basisrecepten voor [botercrème](#) en [cupcakes](#). Roer door het cupcakebeslag een halve pot hazelnootkrokant en naar eigen smaak een beetje hazelnootsmaakstof.

Doe de bakingcups in de muffinpan en vul ze met het beslag. Bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar en laat ze daarna buiten de muffinpan afkoelen.

Smeer de bovenkant van de cupcakes in met piping gel en strooi hier hazelnootkrokant op. Kleur de botercrème donkergroen, doe in twee spuitzakken de spuitmondjes en vul ze met de groene botercrème. Maak van de groene fondant ballen en kegels, steek in de onderkant een cocktailprikker en zet ze op de cupcakes.

Maak nu met de verschillende spuitmondjes lange strepen op de langwerpige fondantkegels en sterretjes en dopjes op de ballen fondant.

Rol een stukje wit fondant tot een heel dun sliertje, snijd in stukjes en laat even drogen. Steek ze hierna in de kleine dopjes. Maak een aantal roosjes in wit en roze en zet ze op de cactus. Rol een stukje wit en roze fondant uit, steek bloesem uit en plak dit tegen de cactus aan.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.