

de leukste taarten shop



Sneeuwpoppen

Maak deze schattige sneeuwpoppen om bijvoorbeeld koekjes en cupcakes te versieren. Met deze sneeuwpoppen tover je eenvoudig traktaties om in prachtige winterse creaties. In ons recept leggen we je uit hoe je de sneeuwpoppen van icing kunt maken.

Boodschappenlijstje



Wilton Standaard Adapter/Koppelstuk

03-3139
€ 1,35



Wilton Wegwerp Spuitzakken pk/12

03-3111
€ 6,05



Overige benodigdheden:

- Water (60 ml voor de royal icing)
- Koekjes en/of cupcakes
- Bakjes

Maak de royal icing door 500 gram mix in een kom te doen en 60 ml water toe te voegen. Zet de mixer in de laagste stand en laat hem 10 minuten draaien. De royal icing moet licht glanzen en als je pieken trekt moet alleen het bovenste puntje omvallen. Doe een natte doek over de kom om te zorgen dat het niet uitdroogt. Kleur dan een flinke eetlepel icing roze met de icing colour, herhaal dit met blauw. Maak ook een klein beetje icing zwart.

Plaats de spuitmondjes met de adaptors in de spuitzakken. Vul de spuitzak met spuitmondje 12 met de witte icing, vul de spuitzak met spuitzak 2 met blauw en een met roze. De zwarte icing doe je in de spuitzak met spuitmondje 1.

We beginnen met het spuiten van de lijfjes. Hou daarvoor de spuitzak circa 1 cm boven je blad en spuit een hoopje, al langzaam naar boven bewegend van 1,5 cm. Laat ze even 15 minuten hard worden. Houd daarna de spuitzak met witte icing een halve cm boven het lijfje en spuit een bolletje voor het hoofdje.

Spuut daarna met blauw of roze een bolletje op het hoofdje. Spuit daaromheen een randje aan de hoed en een sjaaltje om het hoofdje. Maak met roze een neusje op ieder popje en met zwart de oogjes en de knoopjes. Laat de sneeuwpopjes daarna minstens een dag drogen.

Verdun dan de icing met een beetje water tot yoghurt-dikte en smeer dit op een koekje of cupcake. Plaats in het midden daarvan een sneeuwpopje. Je kunt eventueel de rand decoreren door er met



witte dikke icing en spuitmondje 12 een dikke sneeuwrand te spuiten.