Mermaid cupcakes

Deze mermaid cupcakes zijn perfect voor elk verjaardagsfeestje. De cupcakes met zeemeerminstaarten zijn mooi en heel leuk om te maken. Je maakt de mermaid tails met een siliconen mal.

Boodschappenlijstje

Katy Sue Siliconen Mal Zeemeerminnenstaart

CE0067

€ 11,59

Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118

€ 10,69

FunCakes Food Colour Gel Turquoise 30g

F44160

€ 3,65

FunCakes Rolfondant Royal Purple 250g

F20200

€ 2,85

FunCakes Rolfondant Sea Blue 250g

F20130
€ 2,85

FunCakes Suikerparels Medium Metallic Groen 80g

F51660
€ 5,65

FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09

FunCakes Rolfondant Pastel Lilac 250g

F20125
€ 2,85

FunCakes Mix voor Cupcakes 1kg

F10505
€ 6,75

Overige benodigdheden:

- 5 eieren
- 250 + 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 200 ml water

Twee dagen van tevoren maak je de zeemeerminstaarten en schelpjes: Kneed de verschillende kleuren fondant naar eigen inzicht door elkaar. Het mooiste effect krijg je als je van twee kleuren rolletjes maakt en die elke keer in elkaar draait en samen rolt. Zo krijg je een heel mooi marmer effect. Dust de mallen in met Magic Roll-Out Powder en druk er de fondant in. Je kunt het beste de mallen eerst helemaal opvullen en dan achter elkaar alles eruit drukken. Leg apart en laat drogen. Als het droog is bewerk je de fondantdecoraties met pearl dust.

Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 200 ml water en zet weg. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Doe een variatie aan baking cups in de muffin pan. Mix 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 5 eieren en 250 gram zachte boter op lage snelheid in 4 minuten tot een glad beslag en verdeel het over de baking cups. Bak de cakejes in 18-20 minuten bruin en gaar en laat afkoelen op het aanrecht. Als je beslag over hebt dan bak je nog een keer.

Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking en verdeel het in drie porties. Kleur ze met de FunColours Gels, maar roer het niet helemaal door. Doe alle kleuren in een spuitzak met spuitmond 1M. Op deze manier krijgt elke cakeje een eigen kleur. Spuit rozetten op de cupcakes. Strooi de metallic parels en de metallic confetti over de rozetten. Zet in het midden van de rozet een zeemeerminstaart en decoreer met de schelpjes.