

Paashaas Ei

Maak je Paastafel compleet met dit super schattige Paashaas ei. Met dit recept maak je dit ei gemaakt van Deco Melts nu zelf. Decoreer het ei met rolfondant en Royal Icing.

Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts Wit 1kg

F25215
€ 15,46



FunCakes Fondant Pastel Pink 250g

F20240
€ 2,62



FunCakes Food Colour Gel Roze 30g

F44110
€ 3,35



FunCakes Eetbare Lijm 22g

F54750
€ 2,25





FunCakes Food Colour Gel Geel 30g

F44115
€ 3,35



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30g

F44155
€ 3,35



FunCakes Food Pen Zwart

F45500
€ 2,99



Wilton Spuitmondje Open Star #022

02-0-0295
€ 1,40



Cake Star Mal Half Gebroken Ei Groot set/2

C84833
€ 8,81

Ingrediënten

- FunCakes Rolfondant Wit 250g
- FunCakes Rolfondant Pastel Roze 250g
- FunCakes Rolfondant Zwart 250g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel helder groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel geel
- FunCakes eetbare Stift Zwart
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel roze

Benodigdheden

- Wilton rolstok met ringen 22,5cm
- Patisse Plunger Cutter hart set/3
- PME Lelie Plunger Uitsteker Medium Set/2
- Cake Star Chocolade Mal Paasei Groot Set/2
- PME mini ovaal Plunger Uitsteker Set/4
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 30 cm, pk/12
- FunCakes Eetbare Lijm, 22g
- Wilton Spuitmondje #022 Dropflower

Stap 1: De oren boetseren

Maak de oren een dag van te voren zodat ze goed kunnen drogen. Rol een stuk Bright White Rolfondant van FunCakes uit tot een lapje van 2mm dik en steek met de breedste maat van de PME Lily Plunger Cutter set twee oren uit. Rol ook wat Pastel Pink rolfondant van FunCakes uit tot een lapje van 2 mm dik en steek hier met de smalle Lily Plunger twee stukjes uit. Plak het roze stukje op

de witte oren met de FunCakes Edible Glue en laat het op een stukje keukenpapier opdrogen. Geef eventueel wat vorm aan de oren.

Stap 2: Het ei maken

Smelt de Extreme White Deco Melts van FunCakes in de magnetron op 450W en roer het af en toe door. Als de Deco Melts bijna gesmolten zijn haal je het bakje uit de magnetron en roer je de zichtbare stukjes weg in de warme Deco Melts. Giet een deel van de Deco Melts in beide delen van de Cake Star Mould Cracked Half Egg Large en giet het overtollige eruit. Zet de twee helften ongeveer 10 minuten in de koelkast en herhaal dit nog een keer. Haal de helften uit de mal en plak ze met wat Deco Melts aan elkaar vast.

Stap 3: De voeten boetseren

Maak de voeten van de haas door twee gelijke stukken Bright White Rolfondant iets druppelvormig te rollen tussen je handen. Druk daarna de voeten een beetje plat. Met een scherp mesje geef je de voeten tenen.

Stap 4: Decoreer de Paashaas ei

Plak het ei met wat Renshaw Royal Icing op de poten. Kleur wat icing in 3 kleuren met de Edible Funcolours Gel van FunCakes en doe dit afzonderlijk van elkaar in 3 wegwerpspuitzakken met Wilton Decorating Tip #022. Spuit toefjes bovenop het ei en zet de oren hier in. Rol wat Raven Black Rolfondant uit tot een dun lapje en steek hier 2 grote ovalen uit. Rol wat Bright White Rolfondant uit en steek hier met de PME Miniature Oval Plunger pupillen uit. Plak de pupillen op de ogen met de FunCakes Edible Glue. Plak de ogen met wat Royal Icing op het hoofd en teken met de zwarte Edible FunColours Brush Food pen van FunCakes wimpers. Geef de wangen een roze kleur

met een kwastje en de Soft Pink Edible FunColours Dust van FunCakes. Rol een stukje Pastel Pink Rolfondant uit tot een lapje en steek met een van de Patisse Plunger Cutter Hart een hartje uit voor de neus. Plak het hartje met wat Royal Icing op het hoofd.

Stap 5: Enjoy!