



Christmas Cupcakes and Dripcake

Irene's Bakery Den Haag heeft voor Deleukstetaartenshop deze geweldig leuke Kerst cupcakes en dripcake gemaakt! Zelf aan de slag? Bekijk onderstaand recept en deel je resultaat met ons op social media of op het Podium Deleukstetaartenshop op Facebook!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix for Buttercream 500g

F10125
€4.07



FunCakes Sugar Paste Fire Red 250g

F20120
€2.85



Wilton Recipe Right Muffin Pan

03-3118
€8.39



Katy Sue Silicone Mould Bow Trio

CE5
€9.25



House of Marie Baking Cups Snow Crystal Red pk/48

HM5461
€3.35



FunCakes Flavour Paste Strawberry 120g

F56220
€5.89



FunCakes Mix for Sponge Cake Deluxe 500g

F10100
€3.96



FunCakes Mix for Enchanted Cream® 450g

F10130
€5.88



FunCakes Nonpareils Red 80g

F51540
€2.65



FunCakes Mix for Cupcakes 500g

F10105
€3.64



FunCakes Pearl Choco Balls Ruby set/8

F50505
€3.35



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø15x10cm

RND064
€10.49



FunCakes Sugar Decorations Christmas set/12

F50250
€4.39



FunCakes Decorating Bags 30cm pk/10

F85100
€3.15



Wilton Decorating Tip Open Star #4B

02-0-0159
€2.35



Wilton Decorating Tip Open Star #6B

02-0-0168
€2.35



FunCakes Bake Release Spray 200ml

F54100
€4.99



FunCakes Sugar Decorations 3D
Christmas Figures set/3

F50315
€4.09

Ingrediënten

- 200 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- FunCakes Bake Release Spray
- 500 g FunCakes mix voor Botercrème
- 300 g FunCakes mix voor Cupcakes
- 150 g FunCakes mix voor Enchanted Cream
- FunCakes Smaakpasta Aardbei
- FunCakes Smaakpasta Slagroom
- RD Eetbare Kleurstof Gel Rood
- RD Eetbare Kleurstof Gel Bladgroen
- FunCakes Rolfondant Rood
- FunCakes Musketzaad Rood
- FunCakes Chocoballetjes Parelmoer Robijn
- FunCakes Chocoballetjes Wit
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Wit
- FunCakes Glitter Sneeuwvlokken Wit
- FunCakes Suikerdecoratie Kerstmis
- 7 eieren
- 150 gram en 600 gram zachte ongezoeten roomboter
- 20 ml en 400 ml en 200 ml water

Overige benodigdheden

- Diepe ronde bakvorm
- Taartrooster
- Taartzaag
- Spuitzakken
- Spuitmondje #4B
- Cupcakevormjes
- Muffinvorm

Stap 1: De biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C) Mix 200 g FunCakes mix voor Biscuit deluxe met 4 eieren (160 gram) en 20 ml water. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand en daarna 2-3 minuten op een lage snelheid. Spray de 15 cm PME deep round cake pan in met de FunCakes bake release spray. Doe het beslag in de bakpan en bak het in ongeveer 25-30 minuten gaar. Haal de biscuit direct na het bakken uit de pan en laat ze afkoelen op een rooster.

Stap 2: De botercrème

Meng 500 gram FunCakes mix voor Botercrème met 400 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop daarna 600 g ongezoeten boter in 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème. Kleur de botercrème voor de taart rood. Laat het rode mengsel even staan om goed door te laten kleuren.

Stap 3: Vullen en afsmeren

Zaag de biscuits in 3 gelijke plakken. Stapel alle lagen op elkaar en vul tussen elke laag biscuit een laag van Enchanted cream gemaakt met 150 g mix en 200 ml water, waarvan 2 delen met Funcakes slagroom smaakpasta en 1 deel met Funcakes aardbeien smaakpasta. Smeer daarna ook de buitenkant van de taart af met de rode botercrème. Laat de taart ongeveer 60 minuten in de koelkast opstijven. Gebruik daarna de PME white chocolate flavoured luxury cake drip om mooie lopers langs de taart te maken en strijk de bovenkant bedekt met de drip met een spatel mooi strak. Maak met spuitmondje 4B een mooie witte botercrème rand onderlangs de taart en druk er zilveren suikerparsels in.

Stap 4: Decoreren van de taart

Gebruik het rode musketzaad en de witte glitter om de bovenkant te decoreren en maak met rood fondant twee zuurstokken en laat deze hard worden zodat je ze bovenop de taart kunt zetten. Gebruik de losse kerstversiering om de taart te versieren en plak alles met de chocolade drip vast op de bovenkant en met eetbare lijm op het cake board. Gebruik rood fondant om de strikjes te maken. Laat de taart een paar uur in de koelkast staan om alles goed uit te laten harden.

Stap 5: De cupcakes maken

Gebruik voor 12 cupcakes 300 g cupcake mix en 150 g ongezouten roomboter en 3 eieren mix dit 4 minuten op lage snelheid en vul de cupcake bakjes tot driekwart vol en bak ze in 25 minuten goudbruin. Laat ze goed afkoelen op een rooster. Gebruik de andere helft van de gemaakte botercrème om witte toefjes met spuitmondje 6B in het midden van de cupcakes te spuiten. Maak daaromheen rode toefjes met spuitmondje 32 (of 199) en groene toefjes met spuitmondje 4B. Versier het met de sprinklers, het musketzaad en de kant en klare kerstfiguurtjes. Laat de botercrème met de cupcakes goed opstijven in de koelkast.