



Vanille cupcakes 'Cup of Christmas'



Dit recept is komt uit het boek 'Cupcakes van Petra'
Uitgeverij The House of Books
ISBN 9789044332582

Bereiding

- 1 Bak 12 vanillecupcakes. Snijd indien nodig de kapjes van de cupcakes af zodat de cupcakes een plat oppervlak hebben.
- 2 Rol een stukje van de rolfondant uit tot een lapje van 2 mm dik. Steek hier met de plunger cutter 4 ijskristallen uit.
- 3 Kleur 1/3 van de overgebleven rolfondant met de groene voedingskleurstof en 2/3 met de rode kleurstof. Rol de rolfondant uit tot lappen van 2 mm dik. Steek met de ronde uitsteker uit de rode en groene rolfondant respectievelijk 8 en 4 rondjes en bevestig ze met een lijke botercrème op de cupcakes.
- 4 Maak met de siliconenmal 4 strikken van de overige rode rolfondant en rol er nog een aantal kleine besjes van. Maak met de plunger cutter hulst 8 hulstblaadjes van de overige groene marsepein.
- 5 Smeer met het kwastje de bovenkant van de cupcakes in met een dun laagje water. Plaats de strikken, de ijskristallen, de hulst, de besjes en de overige decoraties erop.

Ingrediënten

12 vanillecupcakes (zie p. 12) • 350 g rolfondant • rode en groene voedingskleurstof • lijke botercrème, glazuur of jam • kerst suikerstrooigoed

Extra nodig

muffinvorm • papieren cakecupjes • roller • plunger cutters ijskristal en hulst • uitsteekvormpje rond met kartels • siliconenmal strik • kwastje • water