



Bloesem cupcakes

10 - 12 cupcakes



Voor ervaren bakkers

up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

ronde uitsteekvorm (grootte cupcake)
ball tool
foam of piepschuim ondergrond
uitsteekvormpje bloem (4 maten)
kleurpoeder evt. (donderrood)
penseel evt.

voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker CupCakes Naturel of
chocolade
100 g margarine (kamertemperatuur)
2 eieren (m, kamertemperatuur)
100 ml melk

voor decoratie:

1 beker Dr. Oetker Choco Dip wit
1 verpakking Dr. Oetker Rolfondant
wit
Dr. Oetker Kleurstoffen blauwe stift
1 verpakking verpakkingen Dr. Oetker
Rolfondant roze
1 flesje Dr. Oetker Disco
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco &
Karamel stift melk chocoladesmaak

Cupcakes bakken:

Verwarm de oven voor. Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze afkoelen.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 170 °C

Inclusief Midden

Baktijd: ongeveer 20 - 24 Minuten

Lichtblauw fondant op de cupcakes:

Kneed een stukje witte fondant door met enkele druppels blauwe kleurstof totdat je een egale lichtblauwe kleur hebt. Rol dit lichtblauwe fondant uit tot een dunne plak en steek er cirkels uit ter grootte van de bovenkant van de cupcakes.

Verwarm de witte chocodip en dip de bovenkant van de cupcakes erin totdat de bovenkant volledig bedekt is met een laagje witte chocodip. Wacht tot de chocodip bijna droog is en leg dan de lichtblauwe fondantcirkels op de cupcakes en strijk mooi glad. Laat daarna de cupcakes goed drogen.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail: info@oetker.nl Tel.
0800 - 0220770 (gratis)



Bloemetjes maken van fondant:

Steek ondertussen uit witte en roze fondant voor iedere cupcake 4 maten bloemetjes. Hiervoor zijn bij een speciaalzaak uitstekers verkrijgbaar. Voor een lichtroze tint kneed je een beetje roze en witte fondant door elkaar totdat je een egale lichtroze kleur hebt. Varieer in kleuren en de maten totdat je per cupcake steeds 4 verschillende maten en kleuren bloemetjes hebt. Leg de bloemetjes op een zachte ondergrond (piepschuim of foam) en duw met een balltool heel zachtjes met draaiende bewegingen kuiltjes in de bloemblaadjes. Dit is niet nodig bij de kleinste bloemetjes. Zo komen de bloemetje een beetje hol te staan en lijkt het of ze wat tot leven komen. Laat ze drogen totdat ze hard zijn.

Hoe maak je de kern van de bloemetjes wat donkerder:

Eventueel kun je met een donkerrode kleurpoeder een beetje donkerrode kleurpoeder in de kern van het bloemetje borstelen en daar vervolgens wat roze of witte discokorreltjes in laten vallen. Of je kunt eerst wat rode/roze discokorreltjes in het midden van de bloem laten vallen en daarna een kleine druppel water. De druppel water smelt als het ware de kleur van het discokorreltje af en na een paar minuten loopt de kleur dan wat uit onder de korreltjes. Zo bereik je ongeveer hetzelfde effect als met kleurpoeder.

Bloemsteeltjes tekenen:

Teken met een chocostift de bloemsteeltjes op het fondant bovenop de cupcake en leg de bloemetjes zachtjes op de steeltjes.

