

Zeemeermin-cupcakes / Mermaid Cupcakes



De boodschappen voor 12 cupcakes

250 g boter (kamertemperatuur)
250 g fijne kristalsuiker
1 zakje vanillesuiker
3 vrije uitloop eieren (kamertemperatuur)
4 eetlepels melk
250 g zelfrijzend bakmeel

De decoratie

180 gram witte chocolade
blauw metallic voedingsverf en penseel
250 ml slagroom + 2 eetlepels fijne suiker
blauwe en groene voedingskleurstof
turquoise rolfondant
diverse blauwe sprinkels en glitter

Let op! Dit recept wordt in 2 dagen gemaakt dus begin op tijd!

Vaak zie je dat de cake van zeemeermin-cupcakes blauw of groen gekleurd is.
Voeg druppels blauwe of groene voedingskleurstof aan het cakebeslag toe als het klaar is.

Zo maak je de cupcakes

Verwarm de oven voor op 170°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

Het beslag

Doe de boter in een kom en voeg de suiker en vanillesuiker toe.

Mix op de middelste stand boter en suiker door elkaar tot een romig mengsel.

Doe 1 voor 1 de eieren erbij, mix ze door het boter-mengsel.

Zeef het meel er in gedeelten bij en schep het goed door het mengsel

Voeg tot slot de melk toe en roer alles een nog even snel door elkaar.

Het bakken van de cupcakes

Zet papieren vormpjes in een cupcake bakblik en schep ze 3/4 vol met beslag.

Schuif het bakblik in de oven en bak de cupcakes in +/- 20 minuten gaar.

Prik een satéstokje in het midden van de cupcake, als het schoon blijft zijn ze klaar.

Laat de cupcakes in het bakblik afkoelen.

Zeemeermin-cupcakes / Mermaid Cupcakes

Zo maak je de decoraties

Smelt de witte chocola langzaam au bain marie.

Schep de chocola in de vorm en tik er zacht mee op je werkblad.

Laat de chocolade staarten een nacht harden in de ijskast.

Dag 2 - het opmaken van de cupcakes

Verf de chocolade-staarten blauw en strooi zilver glitter op de natte verf.

Let op! Laat de verf op de staarten heel goed drogen voor je ze in de slagroom steekt!

Steek cirkels uit rol fondant en plak ze op de cupcakes met een druppel water.

Steek er eventueel ook zeepaardjes uit.

Klop de slagroom stijf met klopfix en klop er druppels blauwe en/of groene kleurstof door.

Schep de slagroom in een spuitzak en spuit slagroom-golfjes op de fondantcirkels.

Steek de staarten in de slagroom en strooi sprinkels over de cupcakes.

Nu kan het feest beginnen, veel plezier met de cupcakes!

Zeemeermin-cupcakes / Mermaid Cupcakes



Shopping list for 12 cupcakes

250g butter (room temperature)
250g fine sugar
1 sachet vanilla sugar
3 free range eggs (room temperature)
4 tablespoons of milk
250g self-raising flour

Decoration

180g white chocolate
blue metallic food paint + paint brush
250ml double cream and 2 tablespoons of sugar
blue and green food colouring
turquoise fondant icing
various blue sprinkles and edible glitter

Please mind! The making of this recipe takes 2 days, so start on time!

You often see that the cake of mermaid cupcakes is coloured blue or green. Just add drops of blue or green food colouring to the cake batter when it is ready.

How to make the cupcakes

Preheat the oven to 170 ° C and place a wire rack in the middle of the oven.

The batter

Place the butter in a bowl and add sugar and vanilla sugar.

Mix butter and sugars at medium speed until fluffy.

Add the eggs one by one and mix.

Gradually add the sifted flour and fold it in.

Add the milk as well and stir it in until all is combined.

Bake the cupcakes

Place paper cases in a cupcake tin and fill them 3/4 with batter.

Slide the cupcakes in the oven and bake them for 20 - 25 minutes.

Stick a skewer into the cupcake, if it comes out clean the cakes are cooked

Allow the cupcakes to cool in the tin.

Zeemeermin-cupcakes / Mermaid Cupcakes

How to make the decorations

Melt the white chocolate slowly, au bain marie.

Spoon the chocolate in the form and tap it gently on your work surface.

Allow the chocolate tails to harden overnight in the refrigerator.

Day 2 - the decorating of the cupcakes

Paint the chocolate tails blue and sprinkle silver glitter on the wet paint.

Pay attention! Let the paint on the tails dry very well before you put them in the cream!

Cut out circles from fondant icing and stick them on the cupcakes with a drop of water.

You can also cut out a few seahorses.

Whisk the double cream until nearly stiff then beat in drops of blue or green food colouring.

Spoon the cream into a piping bag and pipe cream waves onto the fondant circles.

Stick the tails or the seahorses into the whipped cream.

Scatter the sprinkles on the cupcakes.

Now your party can begin, have fun with the cupcakes!