



## Vis in de zee Cupcake

### Ingrediënten:

Beslag: 200 g boter, 200 g witte basterdsuiker, 4 grote eieren, 200 g bloem, 1 vanille stokje

Boter crème: 25 g custardpoeder, 225 ml melk, 25 g suiker, ½ vanillestokje, 250 g boter, 80 g basterdsuiker

Fondant: 450 g poedersuiker, 100 g blanke stroop of glucose stroop, 50 g ossewit (of hard frituurvet), 20 ml water

Overig: blauwe kleurstof, bruine marsepein

**Benodigheden:** Kookplaat, steelpan, mixer, kommen, snijplank, mes, pipet/prikkertje, spuitzak, schaar, cupcake treetje, cups, vissenvormpje, glinsterpoeder

*Dit is een recept voor 12 cupcakes*

### Vanille cupcakes

Stap 1. Verwarm de oven voor op **170 graden**. Zorg ervoor dat het rooster in het midden van de oven is geplaatst, zodat je later makkelijk je cupcakes in de oven kunt zetten.

Stap 2. Klop de boter en suiker op in de beslagkom (van de mixer): doe de boter in de kom, dan beetje bij beetje de suiker toevoegen. Tussendoor moet je het mengsel met de mixer op middelhoge snelheid mixen. Hierdoor kan de suiker beter worden opgenomen door de boter en wordt het beslag luchtiger. Voeg de eieren toe. Mix het beslag goed op middelhoge snelheid. Voeg nu beetje bij beetje bloem toe, tussendoor even mixen op middelhoge snelheid. Zodra het beslag egaal is, is het klaar!

Stap 3. Vul de bakvormpjes ongeveer 2/3, zo kunnen de cakejes goed rijzen en zullen ze niet boven het papieren vormpje uitsteken als ze klaar zijn. **Extra tip:** Hoe platter de cupcakes zijn als ze gebakken zijn, hoe makkelijker je ze kan decoreren. Plaats de cupcakes in het midden van de oven op het rooster en bak ze gedurende **20 tot 25 minuten**. Na 20 minuten open je de ovendeur en prik je met een houten prikker in een cupcake om te controleren of de cupcakes gaar zijn. Als er geen nat beslag aan de houten prikker blijft kleven zijn de cupcakes gaar! De cupcakes kunnen nu uit de oven worden gehaald en moeten nog een paar minuutjes in het bakblik blijven. Hierna kun je de cupcakes eruit halen.

### Boter crème

Stap 4. Zodra de cupcakes in de oven staan kun je beginnen met de boter crème. Maak een slap papje van de custardpoeder en 25 ml melk. Breng de rest van de melk met suiker en vanillestokje in pan aan de kook. Haal daarna de pan van het vuur. Verdun met een deel van de hete massa het papje, doe vervolgens deze verdunde massa weer terug in de pan bij de overige hete melk.

Stap 5. Zet de pan terug op een laag vuurtje. Nu blijven roeren, roeren en nog eens roeren! De room mag niet aanbranden en klonten!



Stap 6. Haal opnieuw de pan van het vuur en laat de massa snel afkoelen en stort het uit op plaat en dek het af met folie, of giet het in andere pan

Stap 7. Draai de boter en basterdsuiker mooi luchtig en glad met een vlinder/klopper. Voeg nu de afgekoelde room toe en meng het geheel. Verwijder het vanillestokje. Voeg een paar druppels blauwe kleurstof aan de crème, maar meng het niet egaal.

### **Fondant**

Stap 8. Smelt het ossewit langzaam in een pan op een laag vuurtje. Voeg daar de blanke stroop aan toe en roer het tot het zacht is. Let op: niet te heet anders wordt het mengsel keihard.

Stap 9. Doe de poedersuiker in de mixer en voeg het mengsel hieraan toe. Giet het mengsel langzaam bij en roer tot het een glad deeg geworden is. Is de fondant iets te stevig mag je wat water toevoegen. **De fondant is nu klaar en moet 1 nacht in de koelkast.**

Stap 10. De volgende dag is de fondant klaar om verder te verwerken en eventueel te kleuren met voedingskleurstof. Voeg een blauwe kleurstof toe aan het fondant. Kneed het net zo lang tot het egaal blauw is.

Stap 11. Stop het fondant in de vorm en druk het visje er daarna voorzichtig uit. Als je eerst een beetje poedersuiker in de vorm doet, krijg je het visje er gemakkelijker uit. Maak met een stekertje schubben.

Stap 12. Snij de vis in twee stukken, een voor en achterkant. Besprenkel het visje met glinsterpoeder. Maak vervolgens van bruin marsepein twee kleine bolletjes en plaats die op de vis als oogjes. De vis is klaar!

Stap 13. Doe de botercrème in een spuitzak en maak een mooie toef op de cupcake (de zee).

Stap 14. Als laatste plaats je de voorkant en achterkant van de vis in de botercrème.

**Je fondant cupcake is nu klaar!**

**Meer recepten vind je [zapp.nl/cupcakecup](https://zapp.nl/cupcakecup)**