Monster cupcakes

Ingrediënten

700 g (gram) Suiker (fijne)
125 g (gram) Boter of margarine (op kamertemperatuur)
2 Stuk(s) Ei
2 tl (theelepels) Vanille extract
2 tl (theelepels) Bakpoeder
2 snufje(s) Zout
180 g (gram) Bloem
5 el (eetlepels) Melk (koud)
250 g (gram) Eiwit (op kamertemperatuur)
500 g (gram) Boter

Keukenspullen

Mixer met gardes
16 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Muffin en cupcake bakvorm
Spuitzak (met verschillende spuitmondjes naar keuze)
Kleurstoffen (bijv. Dr. Oetker of Wilton)
Paletmes
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)
Fondant (in verschillende kleuren)
Dr. Oetker Suikeroogjes
Satéprikker

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180° C.

Zet de cupcakevormpjes in de cupcake bakvorm. Je kunt ervoor kiezen 1 vorm te gebruiken en de 16 cupcakes in 2 keer te bakken, of gebruik 2 cupcake bakvormen.

2. Cupcakes bereiden

Doe de **boter (125 g)** en de **suiker (200 g)** in de kom van een elektrische mixer en meng tot het licht en luchtig is.

Doe 1 voor 1 de **eieren (2 stuks)** en vervolgens de **vanille extract (2 tl)** erbij. Meng dit tot een glad mengsel.

Meng en zeef de **bloem (180 g)**, **zout (snufje)** en **bakpoeder (2 tl)** en voeg deze bij het boter/ei mengsel. Mix op lage snelheid tot het **net** gemengd is. Voeg de **melk (5 el)** toe. Pas op dat je het beslag niet overmixt.

Roer het beslag nog even door met een spatel en verdeel het over de cupcakevormpjes.

3. Cupcakes bakken

Bak de cupcakes in ongeveer 20 minuten gaar. Controleer of de cakejes gaar zijn door er met een sateprikker in te prikken. Kom deze er schoon uit, dan zijn ze gaar.

Laat de cakejes volledig afkoelen.

4. Swiss meringue botercrème bereiden

Doe de **eiwitten (250 g**), **suiker (500 g)** en het **zout (snufje)** in een hittebestendige kom en verwarm dit au bain marie tot de suiker volledig is opgelost **(50 - 60 graden Celcius).** Let op dat de onderkant van de schaal het water niet raakt.

Mix de verwarmde eiwitten in een keukenmixer tot de eiwitten stijf zijn geworden.

Voeg de (koude) **boter (500 g**) klontje voor klontje toe.

Laat het mengsel ongeveer 10 minuten mixen tot het een romige massa wordt.

Kleur de botercrème in de gewenste kleuren (per monster is ongeveer **150 gram meringue botercrème** nodig).

5. Monster cupcakes maken

Zet een cupcake op een kartonnetje en ‘plak’ deze vast met wat swiss meringue botercrème. Breng bovenop een laagje botercreme aan en zet een tweede cupcake bovenop.

Steek een sateprikker van boven naar beneden door de twee cupcakes, zodat ze goed op elkaar blijven tijdens het afsmeren.

Breng een dun laagje swiss meringue botercrème aan rondom de cupcakes en zet deze vervolgens een kwartiertje in de koelkast.

Doe de overgebleven swiss meringue botercrème in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze.

Spuit het gewenste patroon rondom de cupcakes, zodat er een ‘monstervacht’ ontstaat. Haal vervolgens de sateprikker uit de cupcakes of knip deze af, zodat het niet meer zichtbaar is (maar wel voor stevigheid zorgt)

Gebruik de **suikeroogjes** of maak ogen, mond, tanden, hoorntjes e.d van **fondant** en maak daarmee het monster helemaal af!

Gebruik je creativiteit en fantasie om superleuke monsters te creëren!

Het is ook mogelijk om 3 cupcakes op elkaar te zetten voor een hoger monster, of juist maar 1 cupcake te gebruiken voor een klein monster.