

Roosjes maken van marsepein

Hoe doe je dat?

Net echt zijn ze, deze roosjes van marsepein. En het leuk is dat je ze heel makkelijk zelf kunt maken! Mooi voor bovenop je cupcake.

Mooi he, zo'n roosje van marsepein? En helemaal niet moeilijk om te maken. Daarvoor begin ik met roze marsepein. Die kneed ik even soepel. Daarna rol ik hem uit tot een slangetje van ongeveer een cm dik. Daar maak ik straks de bloemblaadjes van. Met een mesje snij ik hem vervolgens in zeven plakjes. Zorg dat je ze allemaal even dik maakt. Hoe dikker, hoe groter de blaadjes. Dan pak ik mijn plasticfolie erbij, daar leg ik het blaadje op, vouw hem dicht en dan gebruik ik mijn wijsvinger om het blaadje uit te wrijven. Een voor een wrijf ik ze zo uit tot bloemblaadjes. Ik begin met het blaadje voor de kern. Die vouw ik een beetje strak op. De andere blaadjes leg ik er losjes omheen. Omdat ik geen poedersuiker gebruik, blijft het allemaal goed plakken. Bovenkantjes vouw ik een beetje naar buiten. Nog eentje. Even een beetje bijvouwen. Ik gebruik een beetje groene marsepein voor het uitsteken van een blaadje dat ik aan de onderkant van de roos ga vastmaken. Een beetje draaien. Dan neem ik deze uitsteker, de calyx. Druk hem in de marsepein en beweeg hem even. En met de achterkant van mijn penseeltje haal ik hem eruit. Nu kan ik hem heel gemakkelijk aan de achterkant van de roos vastmaken. Nu heeft de roos een mooie achterkant. Om het helemaal af te maken gebruik ik deze uitsteker een paar blaadjes te maken. Door hierop te drukken, zorg ik voor een mooi nervenpatroon in het blaadje. En nu kan ik hem ook weer makkelijk eruit drukken. Nu kan ik ze op de cupcake gaan zetten. Ik smeer hem eerst in met een beetje eetbare lijm. Dan ga ik de blaadjes vastmaken. Die drapeer ik dan zoals ik ze wil op de cupcake. Ik vind het wel leuk als ze niet helemaal plat zijn. En dan kan als laatste de roos erop. Prachtig toch?