

Versieren met eiwitglazuur

Hoe doe je dat?

Kinderen zijn gek op glazuur: Het is lekker zoet en omdat het hard wordt, barst het zo lekker als je erin bijt.

Eiwitglazuur is een lekker zoet glazuur, dat hard wordt. Ik zal je nu laten zien hoe je dat maakt. Je hebt er voor nodig. Poedersuiker, eiwitpoeder en een beetje water. We beginnen met het zeven van de poedersuiker. Je gebruikt een hele bus, dus 250 gram. Daar gaat het eiwitpoeder bij. Als laatste doe ik het water erbij om het vloeibaar te maken. Nu kan ik het op lage snelheid gaan mixen. Het wordt al een beetje vaster, ik doe er nog een beetje water bij om het iets vloeibaarder te maken. Hoe meer water je erbij doet, hoe vloeibaarder het wordt. Het glazuur is nu dik en glazend, en klaar voor gebruik. Ik doe een deel van het glazuur in een apart bakje want dat wil ik een kleurtje geven. Daarvoor pak ik even een cocktailprikker en mijn kleurstof. En ik doe een beetje kleurstof in het glazuur. Zo krijg ik een mooi groen glazuur. Dat spatel ik er even doorheen totdat het mooi egaal groen is. Oké, dan kan ik het glazuur op de cupcake gaan aanbrengen. Ik pak m'n cupcake erbij en m'n aluminium spatel. Schep er wat glazuur op en dat breng ik dan zo aan. Smeer ik mooi uit zodat de hele cupcake ermee bedekt is, ook de randjes. Nu kan ik hem verder gaan versieren met spikkels. Dat kan alleen als het glazuur nog zacht is want binnen no time is het hard en kun je er niks meer insteken. En als laatste zet ik een suikerfiguurtje in dezelfde kleur in het midden. Superfeestelijk toch?

Met glazuur kun je ook heel goed schrijven maar daarvoor heb je wel eerst een spuitzakje nodig. Die maak je van bakpapier. Ik heb er een driehoekje uitgeknipt. Ik hou hem vast aan de korte kant en mijn rechterhand bij de punt. Die vouw ik zo om mijn hand heen tot een puntzakje. Het flapje gaat weer naar binnen. Deze kan ik nu vullen met het glazuur. Niet zo heel veel anders loopt het er weer uit. Druk ik het glazuur vanaf de bovenkant van het zakje naar beneden en vouw ik hem vanaf de hoeken dicht. Nu hoef ik alleen nog het puntje van het zakje af te knippen om te kunnen schrijven. Voordat ik met het glazuur op de cupcake ga schrijven test ik eerst even of het lijntje goed is. Nu we zeker weten dat het glazuurlijntje goed is kunnen we ermee op de cupcake schrijven. Hou het spuitzakje iets boven de cupcake, zodat het een mooie gladde lijn wordt. Zo, schattig toch?