



Kletskop cupcakes

Wist je dat je bavarois ook prima als topping op een cupcake kunt gebruiken? Deze kletskop cupcakes hebben een heerlijke topping gemaakt van hazelnoot bavarois! Daarna maak je de topping af met een beetje caramel en natuurlijk een stukje kletskop!

Boodschappenlijstje



Patisserie Sacs de décoration jetables 41,
24 pieces

02435
5,85 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



House of Marie Baking cups Pink -
pk/50

HM0060
3,35 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €

Overige benodigdheden voor 20-24 cupcakes:

- 250 gram (room)boter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)
- 250 ml slagroom
- 60 ml water
- Kletskoppen
- Karamel (bijvoorbeeld de Callebaut Topping Caramel)

Maak eerst de cupcakes, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Voor 20-24 cupcakes 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren (maat M, circa 250 gram) in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag mengen. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven in circa 18 minuten gaar. Laat de cupcakes goed afkoelen.

Voor de bavarois klop je 250 ml slagroom lobbijg. Meng 50 gram mix met 60 ml water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Plaats spuitmondje 12 in een spuitzak en vul deze met de bavarois. Spuit nu een mooie toef van bavarois en zet hier een stukje koek in. Plaats de cupcakes minsten 1 uur in de koelkast, zodat de bavarois kan opstijven.

Haal de cupcakes voor het serveren uit de koelkast en maak ze helemaal af met een beetje karamel.