



Cappuccino Cupcakes

Dol op chocolade en cappuccino? Dan zijn deze cupcakes perfect voor jou! De basis van de cupcakes is de FunCakes mix voor Cupcakes, aangevuld met cacao poeder.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking cups Polkadot
Red - pk/50

HM0114
3,35 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,79 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante
Cappuccinos 100 g

F56105
5,45 €

Overige benodigdheden:

- 400 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 3 el cacao poeder
- 125 ml water
- Maltesers

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Dit recept is voor 20-24 cupcakes. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter, 5 eieren en 3 el cacao poeder in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. 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, ca. 18-20 minuten.

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram ongezoeten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg een 3 theelepels cappuccino smaakstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Plaats spuitmondje 1M in de spuitzak en vul deze met de botercrème. Spuit een mooie toef op de cupcakes en versier deze met de maltesers.

Mede mogelijk gemaakt door Renshaw.

