



Recept Red velvet cupcakes met witte chocolade crème

Verras iemand met deze heerlijke red velvet cupcakes! De toef van witte chocolade enchanted cream is overheerlijk. Maak het helemaal af met wat chocolade drizzle en een marsepeinen roos.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Blanc
pk/48

HM0015
3,25 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,49 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
5,88 €



FunCakes Pâte Aromatisante Choco
Blanc 100g

F56110
6,05 €



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105
12,36 €



Wilton Poches à Douille Jetables 40cm
pk/12

03-3102
6,85 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
1,88 €



FunCakes Mix pour Red Velvet Cake
1kg

F10565
7,19 €



Overige benodigdheden voor Red velvet cupcakes:

- 3 eieren
- 90 gram plantaardige olie
- 200 ml water
- 200 ml melk

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verdeel de baking cups over de muffin vorm. Maak 500 gram FunCakes mix voor Red Velvet Cake aan zoals is aangegeven op de verpakking, vul de cups 2/3 met beslag en bak ze in ongeveer 20 minuten gaar. Laat ze hierna afkoelen op het aanrecht.

Maak 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream aan met 200 ml melk zoals is aangegeven op de verpakking en breng het op smaak met de witte choco smaakpasta. Doe dit in een spuitzak met spuitmondje 1M en spuit royale toeven op de cakejes.

Smelt wat pure chocolade melts in een schaaltje in de magnetron op 450W onder af en toe roeren. Haal als het bijna gesmolten is de melts uit de magnetron en roer de zichtbare stukjes weg in de warme chocolade. Doe dit in een spuitzak en knip er een heel klein puntje vanaf. Drizzle dit over de toefjes crème en steek er een marsepeinen roos in.