



Mojito Cupcakes

De combinatie van chocolade cupcakes met een mojito botercrème is overheerlijk! De zoete chocolade smaak past perfect bij de frisse botercrème. De toeven maak je natuurlijk af met een vers stukje limoen en een blaadje munt.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Mélange pour Cake Brownie
500 g

F11195
5,29 €



FunCakes Pâte Aromatisante Green
Mint 100 g

F56180
5,15 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Bright Green 30 g

F44155
3,55 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cake Brownie 360 gr
- FunCakes mix voor Botercrème 250 gr
- FunCakes Smaakpasta Groene Munt
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- 2 eieren maat (circa 100 gram)
- 40 gram ongezouten roomboter
- 75 ml water
- 250 ml water
- 300 gram ongezouten roomboter
- Paar eetlepels pure chocolade hagelslag
- Schijfjes limoen
- Blaadjes munt

Benodigheden

- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- House of Marie Cupcakevormpjes Stip Lime Groen - pk/50

Stap 1: Maak het mengsel voor de botercrème

Meng 250 gram mix voor botercrème met 250ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Stap 2: Bak de cupcakes

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C. Verdeel de cupcake vormpjes over de muffin bakvorm. Maak daarna 360 gram van de FunCakes Mix voor Cake Brownie met 2 eieren, 40 gram boter en 75 ml water, 2 eieren, 40 gram boter en 75 ml water zoals is aangegeven op de verpakking. Vul een spuitzak met het beslag, knip het puntje eraf en vul de vormpjes. Bak de cupcakes in circa 25 minuten. Laat ze afkoelen op een rooster.

Stap 3: Maak de botercrème af

Maak de botercrème af. Klop 300 gram ongezouten (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 de smaakstof en een klein beetje groene kleurstof er aan toe. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Roer er daarna de pure chocolade hagelslag doorheen.

Stap 4: Decoreer de cupcakes

Plaats het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de botercrème. Spuit toeven op de cupcakes en decoreer deze met een schijfje limoen en een blaadje munt.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Mojito Cupcakes!