

Chocolade cupcakes

Bereidingstijd: 10 minuten; baktijd: 15 minuten op 180 °C

Ingrediënten (6 personen)

Cupcakes

- 100 gram zachte boter
- 150 ml (150 gram) kristalsuiker
- 320 ml (160 gram) bloem
- 30 ml (2 koffielepel) cacao
- 2 eieren
- 6 stukjes chocolade

Topping

- 150 g roomkaas (type Philadelphia)
- 150 g chocolade hazelnootpasta
- chocoladekrullen om te decoreren

de chocoladekrullen kan je ook zelf maken met een Dunschiller of de schraper van de Click Series.

Bereiding Cupcakes

1. Haal het rooster uit de oven en verwarm de oven voor op 180 °C heteluchtoven.
2. Doe papieren vormpjes in de MFV TupCakes.
3. Zet de MFV op het koude rooster en zet het opzij.
4. Klop de boter romig in de extrachef met de klopper.
5. Voeg daarna de suiker toe aan de boter.
6. Voeg de eieren toe.
7. Zeef de bloem en de cacao met een zeef en voeg dit toe aan het boter-suiker mengsel.
8. Klop het geheel daarna tot het een glad mengsel met de extrachef.
9. Verdeel het beslag gelijkmatig over de vormpjes met de silicone spatel.
10. Zorg dat de vormpjes voor 2/3 gevuld zijn.
11. Plaats een stukje chocolade in het midden van iedere vorm.
12. Zet het rooster in de oven en bak voor 15 minuten op 180 °C.
13. Laat gedurende 5 min afkoelen.
14. Ontvorm de cupcakes op het rooster.

Bereiding Topping

1. Doe de roomkaas en de chocoladepasta in de extrachef.
2. Klop het tot een glad mengsel met de klopper.
Laat de cupcakes volledig afkoelen voor dat je ze gaat decoreren.
3. Spuit de topping op de cupcakes met de spuitzak.
4. Werk het geheel af met chocoladekrullen.



Mogelijks resultaat van de chocolade cupcakes.

Smakelijk ! Tine Monserez
tinetupperware@outlook.com