



Tiramisu cupcakes

Iedereen is dol op tiramisu en op cupcakes! In dit recept combineren we het beste van twee wereld met elkaar.

Boodschappenlijstje



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



House of Marie Baking cups Brown -
pk/48

HM0022
3,35 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



FunCakes Morceaux de chocolat noir
350 g

F30135
12,89 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,79 €



FunCakes Pâte Aromatisante Tiramisu
100 g

F56205
5,79 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren maat L (circa 250 gram)
- 250 gram ongezouten roomboter
- 250 ml water
- 250 gram ongezouten roomboter
- Cacaopoeder

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix voor botercrème met 250ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter, 5 eieren en 75 gram chocolade chunks 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. 25 minuten. Laat de cupcakes op een cooling grid afkoelen.

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 er aan toe. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Plaats de coupler in de spuitzak en plaats spuitmondje 12 erop. Vul de spuitzak met de botercrème. Spuit kleine toeven op de cupcakes en bestrooi een laagje cacao er overheen.