

Chocolade cupcakes



Maak heerlijke chocolade cupcakes met dit recept! De choco cupcakes zijn gedecoreerd met een topping van chocolade ganache en chocolade krullen. De cupcakes zijn perfect voor iedere gelegenheid, maar speciaal geschikt voor Valentijnsdag of Moederdag.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,49 €



FunCakes Chocolat à Fondre au Lait
350g

F30110
14,45 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,79 €

Overige benodigdheden:

- 300 ml water
- 250 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 3 el cacao poeder
- Dunschiller

Maak een dag van tevoren de chocolade ganache. Breng 300 ml slagroom aan de kook, haal de pan van het vuur. Voeg in 1 keer 450 gram chocolade melts toe. Roer stevig door totdat er geen klontjes meer zijn. Laat dit een hele nacht afkoelen en stevig worden op het aanrecht. Het dient een chocoladepasta dikte te hebben.

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.

Smelt circa 120 gram chocolade melts in de magnetron, in de chocolade smelter of au bain-marie. Plaats de hartjes uitsteker van 3 cm op een bakplaat. Plaats de hart uitsteker van 23 cm in het midden van het grote hart. Vul een spuitzak met de gesmolten melts en vul het hartje op. Laat dit circa 10-15 minuten uitharden en herhaal dit om meer chocolade hartjes te maken.

Smelt de overgebleven melts en giet deze uit over de bakplaat en laat dit uitharden. Als de chocolade goed is uitgehard, gebruik dan een dunschiller om mooie krullen te maken.

Plaats spuitmondje 1M in een spuitzak en vul deze met de chocolade ganache. Spuit nu mooie toeven op de cupcakes, versier deze met het chocolade hartje en de krullen.