



Banana royale split cupcakes

Banana royale split cupcakes, de naam zegt het al! Een heerlijke combinatie van chocolade met banaan! Decoreer de toeven op deze brownie cupcakes met stukjes banaan.

Boodschappenlijstje



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



House of Marie Baking cups Polkadot
Yellow - pk/48

HM0138
3,35 €



FunCakes Morceaux de chocolat noir
350 g

F30135
12,89 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Mix pour Brownie 1 kg

F10525
8,45 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



FunCakes Chocolate Melts Dark 350 g

F30105
15,45 €



FunCakes Fineliner Poches à douille
Set/10

F85130
6,29 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Jaune 30 g

F44115
3,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante Banane
120 g

F56230
5,89 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,79 €

Overige benodigdheden:

- 2 eieren maat L (circa 100 gram)
- 40 gram ongezouten roomboter
- 75 ml water
- 250 ml water
- 250 gram ongezouten roomboter
- Banaan in plakjes

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

Meng 360 gram mix voor brownies, 2 eieren, 40 gram boter en 75 ml water in een kom. Klop het op een lage snelheid in 3 minuten tot een dik beslag. Roer de chocolade chunks door het beslag. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm. 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.

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

Plaats de coupler in de spuitzak en vul deze met de botercrème. Let op, je gebruikt geen spuitmondje. Spuit toeven op de cupcakes. Je begint aan de buitenrand en gaat al draaiend naar binnen en naar boven. Maak de toeven af met een paar plakjes banaan.

Smelt circa 30 gram chocolade in de magnetron en druppel de gesmolten chocolade over de cupcakes heen.