



Chocolade-frambozenbomb

Deze chocolade cupcakes, gemaakt met de mix van FunCakes, zijn goddelijk! De combinatie van chocolade met framboos is echt heerlijk.

Boodschappenlijstje



House of Marie Caissettes à Muffin
Tulipe Marron pcs/36

HM5638
5,59 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
5,95 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €

Overige benodigdheden voor 18 cupcakes:

- 3 eieren (circa 150 gram)
- 40 gram ongezouten boter
- 135 ml water
- 200 ml water
- 250 gram ongezouten boter
- 2 doosjes frambozen
- Zeef
- Lepel

Meng 200 gram Mix voor Botercrème met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 640 gram Mix voor Brownies, 3 eieren, 40 gram boter en 135 ml water op een lage snelheid tot een glad beslag. Roer 100 gram chunks door het beslag. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes. Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven, ca. 18-20 minuten. Laat ze afkoelen.

Klop 250 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel dat je hebt laten opstijven in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg een theelepel frambozensmaakstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Plaats spuitmondje 1M in een spuitzak en vul deze met de crème. Spuit hiermee mooie rozetten op de cupcakes.

Doe de hele frambozen in een zeef, houd er wat achter voor decoratie. Duw de frambozen door de zeef en vang het vocht op. De pitjes kunnen weg. Breng het sap op smaak met twee eetlepels suikerbakkerspoeder. Laat met een lepel wat frambozensap over de toef lopen en garneer met een hele framboos.