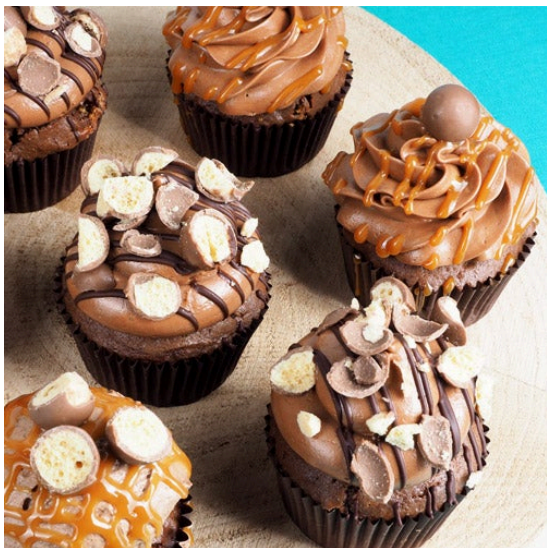




Maltezer madness

Complete madness, deze Maltezer-cupcakes!
Bereid je voor: deze chocoladebommen zijn zéér verslavend. Dit recept is goed voor 15-17 cupcakes.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Brun
pk/48

HM0022
3,39 €



Wilton Poches à Douille Jetables pk/12

03-3111
6,05 €



Callebaut Mousse au Chocolat Lait
800g

CB239126
21,55 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €

Overige benodigdheden:

- 3 eieren
- 320 gram zachte ongezoeten boter
- 335 ml water
- 1 zak Maltezers
- 250 ml melk
- 1 pot Beboegen
- IJsschep

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram FunCakes Mix voor Botercrème en 640 gram FunCakes Mix voor Brownies klaar volgens de aanwijzingen op de verpakkingen of in de basisrecepten voor [botercrème](#) en [brownies](#). Hak tweederde van de Maltezers grof en meng dit door het browniebeslag. Doe de baking cups in de muffinpan en verdeel met behulp van een ijsschep het beslag in de baking cups. Bak de cupcakes in 20-25 minuten gaar en laat ze afkoelen op een taartrooster.

Mix 200 gram Chocolademousse met 250 ml melk op hoge snelheid door elkaar en zet een kwartiertje in de koelkast om op te laten stijven. Smelt 300 gram FunCakes Melts Puur in de magnetron en laat afkoelen maar zorg dat het vloeibaar blijft. Roer de afgekoelde, maar vloeibare chocolade door de botercrème. Houd wat gesmolten chocolade achter de hand om later over de cupcakes te drizzelen.

Verdeel de chocoladebotercrème over twee spuitzakken, één met spuitmondje #1A en één met #1M. Spuit op tweederde van de cupcakes mooie toefjes met de twee verschillende spuitzakken en zet ze in de koelkast zodat de crème kan opstijven. Op de andere cupcakes doe je een bolletje chocolademousse. Dit gaat het makkelijkst met een ijsschep. Roer nu de Beboegen goed door en doe dit in een spuitzak waar je een heel klein puntje vanaf knipt. Over de cupcakes met de chocolademousse drizzle je de Beboegen en over de andere cupcakes drizzle je wat gesmolten chocolade. Decoreer alle cupcakes met wat fijngehakte Maltezers.