



Tropische mango cupcakes recept

Kom in tropische sferen met deze verrukkelijke tropische cupcakes met heerlijk fruit! De mango zit niet alleen in en op de botercrème, maar is ook toegevoegd aan het beslag van de cupcakes. Waan je helemaal op een tropisch strand bij het eten van deze heerlijke cupcakes.

Boodschappenlijstje



Wilton Disposable Decorating Bags
30cm, pk/12

03-3111
€ 5,95



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin
Pan

03-3118
€ 10,49



FunCakes Mix voor Botercrème 1 kg

F10560
€ 7,49



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



FunCakes Smaakpasta Mango 120g

F56265
€ 5,89

Overige benodigdheden voor 18 cupcakes:

- 250 gram ongezouten boter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 200 ml water
- 250 gram ongezouten boter
- 2 rijpe mango's

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

Snijd 1½ mango in kleine stukjes en de andere helft in wat grotere stukjes voor decoratie.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Roer hier 3 eetlepels kleine stukjes mango dorheen en een klein beetje mango smaakstof.

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 ca. 18-20 minuten. Laat ze afkoelen.

Klop 250 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 rest van kleine mango stukjes toe (echt hele kleine stukjes, anders gaan ze niet door je spuitmondje) en wat mango smaakstof. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Plaats spuitmondje 1M in een spuitzak en vul deze met de crème. Spuit mooie toeven op de cupcakes en decoreer deze met de grotere stukjes mango.