



Chocolade dip cupcakes

In dit recept leggen we je stap voor stap uit hoe je deze lekkere chocolade cupcakes met chocolade dip kunt maken. Bak eerst de cupcakes met de FunCakes mix voor Cupcakes. Ondertussen maak je de botercrème en voeg je hier wat roze kleurstof aan toe. Smelt de chocolade en dip de cupcake met toef in de chocolade. Maak het helemaal af met wat roze musketzaad.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,33



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1 kg

F10525
€ 7,18



FunCakes Chocolade Melts Melk 350 g

F30110
€ 12,28



FunCakes Musketzaad Licht Roze 80 g

F51505
€ 2,25



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan

03-3118
€ 8,92



House of Marie Baking Cups Folie Goud pk/24

HM2026
€ 2,88



FunCakes Chocolade Chunks Wit 350 g

F30145
€ 10,53



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,22



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,02

Overige benodigdheden voor circa 18 cupcakes:

- 125 gram eieren (3 stuks)
- 50 gram boter
- 105 ml water

Zorg er voor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng voor circa 18 cupcakes, 500 gram mix, 125 gram eieren, 50 gram boter en 105 ml water. Klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Voeg circa 125 gram witte chocolade chunks toe aan het beslag en roer deze rustig door. 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 in circa 20-25 minuten gaar. Laat de cupcakes goed afkoelen.

De toeven maak je van botercrème, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Vermeng met een garde 200 gram mix met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 250 gram ongezouten (room)boter in ca. 1 minuut los. Voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème. Voeg daarna een klein beetje kleurstof toe, roer dit door tot dat de botercrème roze wordt. Herhaal dit tot dat je de gewenste kleur hebt bereikt.

Smelt de chocolade melts au bain-marie, in de magnetron of in de chocolade smelter. Doop de cupcakes met de toeven hier voorzichtig in, zodat de toeven geheel bedekt zijn met chocolade. Strooi hierna direct de musketzaad er overheen.

Eet smakelijk!