

de leukste taarten shop



Recept Mini Choco Cupcakes

Bak zelf heerlijke mini choco cupcakes met dit recept van DeLeukstetaartenshop. De cupcakes hebben een heerlijke toef van chocolade mousse.

Boodschappenlijstje



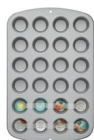
**Callebaut Chocolade Mousse Melk
800g**

CB239126
€ 21,55



**House of Marie Mini Baking Cups Wit
pk/60**

HM0527
€ 3,49



**Wilton Recipe Right Mini
Muffinbakvorm 24 Cups**

03-0-0017
€ 12,59

de leukste taarten shop

Overige benodigdheden voor choco cupcakes:

- 2 eieren
- 40 gram zachte ongezoeten roomboter
- 75 ml water
- 125 ml melk

Maak 100 gram melk chocolade mousse klaar zoals is aangegeven op de verpakking en laat het minstens een uur goed opstijven in de koelkast. Verdeel de baking cups over de muffin pan.

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 360 gram FunCakes mix voor Brownies, eieren, boter en water en klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Schep dit in een spuitzak, knip er een puntje af en vul de baking cups tot 2/3. Bak de cakejes in ongeveer 18-20 minuten gaar en laat ze helemaal afkoelen.

Schep de chocolade mousse in een spuitzak met #1M en spuit toefjes op de cakejes. Verwarm een klein beetje FunCakes Choco Glaze in de magnetron (niet langer dan 10 seconden) en doe dit in een spuitzak. Knip er een heel klein puntje af en drizzle de choco glaze over de toefjes.

Tip: bak ook heerlijke [espresso mini cupcakes](#)