



Tiramisu cupcakes

Iedereen is dol op tiramisu en op cupcakes! In dit recept combineren we het beste van twee wereld met elkaar.

Boodschappenlijstje



Wilton Standard Adaptor/Coupler

03-3139
€ 1,15



House of Marie Baking cups Bruin - pk/48

HM0022
€ 2,85



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan

03-3118
€ 8,92



FunCakes Chocolate Chunks Puur 350 g

F30135
€ 10,96



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136
€ 5,82



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,33



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,87



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,22



FunCakes Smaakpasta Tiramisu 100 g

F56205
€ 4,92

Overige benodigdheden:

- 5 eieren maat L (circa 250 gram)
- 250 gram ongezouten roomboter
- 250 ml water
- 250 gram ongezouten roomboter
- Cacaopoeder

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix voor botercrème met 250ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter, 5 eieren en 75 gram chocolade chunks in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. 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, ca. 25 minuten. Laat de cupcakes op een cooling grid afkoelen.

Maak de botercrème af. Klop 300 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 smaakstof er aan toe. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Plaats de coupler in de spuitzak en plaats spuitmondje 12 erop. Vul de spuitzak met de botercrème. Spuit kleine toeven op de cupcakes en bestrooi een laagje cacao er overheen.