



Recept Red velvet cupcakes met witte chocolade crème

Verras iemand met deze heerlijke red velvet cupcakes! De toef van witte chocolade enchanted cream is overheerlijk. Maak het helemaal af met wat chocolade drizzle en een marsepeinen roos.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking cups Wit - pk/50

HM0015
€ 3,25



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan

03-3118
€ 10,49



FunCakes Marsepein Decoratie Rozen Rood Set/6

F50425
€ 2,95



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Smaakpasta Witte Choco 100 g

F56110
€ 6,05



FunCakes Chocolade Melts Puur 350 g

F30105
€ 15,45



Wilton Disposable Decorating Bags 40cm, pk/12

03-3102
€ 6,85



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

02-0-0151
€ 2,35



FunCakes Mix voor Red Velvet Cake 1 kg

F10565
€ 8,99

Overige benodigdheden voor Red velvet cupcakes:

- 3 eieren
- 90 gram plantaardige olie
- 200 ml water
- 200 ml melk

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verdeel de baking cups over de muffin vorm. Maak 500 gram FunCakes mix voor Red Velvet Cake aan zoals is aangegeven op de verpakking, vul de cups 2/3 met beslag en bak ze in ongeveer 20 minuten gaar. Laat ze hierna afkoelen op het aanrecht.

Maak 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream aan met 200 ml melk zoals is aangegeven op de verpakking en breng het op smaak met de witte choco smaakpasta. Doe dit in een spuitzak met spuitmondje 1M en spuit royale toeven op de cakejes.

Smelt wat pure chocolade melts in een schaalje in de magnetron op 450W onder af en toe roeren. Haal als het bijna gesmolten is de melts uit de magnetron en roer de zichtbare stukjes weg in de warme chocolade. Doe dit in een spuitzak en knip er een heel klein puntje vanaf. Drizzle dit over de toefjes crème en steek er een marsepeinen roos in.