

de leukste taarten shop



Recept Mini Chocolade Cupcakes met Aardbeienbotercrème

Verras iemand met heerlijke zelfgebakken chocolade mini cupcakes. Versier ze met een toef aardbeienbotercrème en een zoete aardbei. Leuk voor Moederdag of Valentijnsdag!

Boodschappenlijstje



House of Marie Mini Baking Cups Foil
Zilver pk/36

HM2262
€ 3,65



Wilton Wegwerp Spuitzakken 40cm
pk/12

03-3102
€ 7,05



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Smaakpasta Aardbei 120g

F56220
€ 5,99

de leukste taarten shop



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151

€ 2,35

de leukste taarten shop

Overige benodigheden voor Chocolade cupcakes met aardbeienbotercrème:

- 2 eieren
- 40 + 150 gram zachte ongezouten roomboter
- 75 + 125 ml water
- Aardbeien

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verdeel de mini baking cups over de muffin pan. Maak 360 gram FunCakes mix voor Brownies en 125 gram FunCakes mix voor Botercrème aan zoals is aangegeven op de verpakking. Schep het brownie beslag in een spuitzak, knip er een puntje af en vul de baking cups tot iets over de helft. Bak de chocolade cupcakes in ongeveer 16-18 minuten gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht.

Maak de botercrème verder af zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de aardbei smaakpasta. Schep de botercrème in een spuitzak met #1M en spuit toefjes op de chocolade cupcakes. Maak af met een aardbei.

Recept voor 18 mini cupcakes.