

Cupcakes met ganache toef

Maak met dit recept cupcakes met een heerlijke chocolade ganache toef! De basis van de cupcakes maak je met de FunCakes mix voor Cupcakes. De ganache toef maak je gemakkelijk en snel met de FunCakes mix voor ganache.

Boodschappenlijstje

Patisse Wegwerp Spuitzakken 41cm pk/24

02435
€ 4,84



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118
€ 8,84



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,18

Overige benodigdheden voor 24 cupcakes:

- 250 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 85ml water
- Echte viooltjes of suikerbloemetjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Dit recept is voor 20-24 cupcakes. Meng 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel de papieren bakvormpjes in de bakvorm en vul ze tot circa de helft met het beslag. Bak de cupcakes in circa 18-20 minuten gaar. Laat ze daarna afkoelen op een rooster.

Mix 250 gram FunCakes mix voor ganache met 100 ml water in een voor de magnetron geschikte kom. Plaats de kom in de magnetron en verwarm circa 1 minuut op vol vermogen, terwijl je elke 20 seconden roert totdat het mengsel is gesmolten. Blijf roeren tot dat het glad is. Laat de ganache afkoelen in de koelkast tot de dikte van kwark heeft, klop het daarna even op met de mixer.

Plaats de spuitmond in de spuitzak en vul deze met de ganache. Spuit nu mooie toeven op de cupcakes door de spuitzak spiraalsgewijs van buiten naar binnen te draaien. Decoreer ze daarna met suikerbloemetjes of echte viooltjes, die je uiteraard eerst goed dient schoon te maken.

Mede mogelijk gemaakt door Squires Kitchen.