

de leukste taarten shop



Mojito Cupcakes

De combinatie van chocolade cupcakes met een mojito botercrème is overheerlijk! De zoete chocolade smaak past perfect bij de frisse botercrème. De toeven maak je natuurlijk af met een vers stukje limoen en een blaadje munt.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Mix voor Cake Brownie 500g

F11195
€ 5,29



FunCakes Smaakpasta Groene Munt
100g

F56180
€ 5,25



FunCakes Food Colour Gel Bright
Green 30g

F44155
€ 3,65

de leukste taarten shop



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 10,69

de leukste taarten shop

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cake Brownie 360 gr
- FunCakes mix voor Boter crème 250 gr
- FunCakes Smaakpasta Groene Munt
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- 2 eieren maat (circa 100 gram)
- 40 gram ongezoeten roomboter
- 75 ml water
- 250 ml water
- 300 gram ongezoeten roomboter
- Paar eetlepels pure chocolade hagelslag
- Schijfjes limoen
- Blaadjes munt

Benodigheden

- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- House of Marie Cupcakevormpjes Stip Lime Groen - pk/50

Stap 1: Maak het mengsel voor de boter crème

Meng 250 gram mix voor boter crème met 250ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.



Stap 2: Bak de cupcakes

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C. Verdeel de cupcake vormpjes over de muffin bakvorm. Maak daarna 360 gram van de FunCakes Mix voor Cake Brownie met 2 eieren, 40 gram boter en 75 ml water, 2 eieren, 40 gram boter en 75 ml water zoals is aangegeven op de verpakking. Vul een spuitzak met het beslag, knip het puntje eraf en vul de vormpjes. Bak de cupcakes in circa 25 minuten. Laat ze afkoelen op een rooster.

Stap 3: Maak de botercrème af

Maak de botercrème af. Klop 300 gram ongezoeten (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 en een klein beetje groene kleurstof er aan toe. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Roer er daarna de pure chocolade hagelslag doorheen.

Stap 4: Decoreer de cupcakes

Plaats het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de botercrème. Spuit toeven op de cupcakes en decoreer deze met een schijfje limoen en een blaadje munt.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Mojito Cupcakes!