



Gevulde chocolade cupcakes

Chocolade, wie is er nu niet dol op? Maak de basis van deze heerlijke gevulde chocolade cupcakes met de cupcake mix. Vul ze daarna op met een chocolade of hazelnoot pasta. De toef maak je gemakkelijk van met de Wilton decorator icing chocolade.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,64



FunCakes Kant en Klare Ganache
Donkere Chocolade 260g

F54735
€ 5,32

Ingrediënten

- 500g FunCakes mix voor Cupcakes
- 250 gram (room)boter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)
- Chocoladepasta of hazelnootpasta
- FunCakes Chocolade ganache
- Nootjes

Stap 1: Bak de cupcakes af

Maak eerst de cupcakes, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Voor 20-24 cupcakes 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren (maat M, circa 250 gram) in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag mengen. 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 in circa 18 minuten gaar. Laat de cupcakes goed afkoelen.

Stap 2: Vul de cupcake met chocoladepasta

Voor het vullen van de cupcakes plaats je spuitmondje 230 in een spuitzak. Vul de spuitzak met chocoladepasta. Duw nu voorzichtig het spuitmondje in de cupcake en knijp er wat chocoladepaste in. Haal het spuitmondje voorzichtig uit de cupcake.

Plaats spuitmondje 1M in een spuitzak en vul deze met de chocolade ganache. Maak nu een mooie toef op de cupcakes en garneer deze met stukjes noot.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.