

Cupcakes met pure chocolade

12 cupcakes



enige ervaring gewenst

up to 40 Min.

**Ingrediënten::****Voor de cupcakes:**

1 bereiding voor Dr. Oetker
CupCakes Natuur
2 eieren
75 ml melk
75 g boter
200 g chocolade, puur

Voor de versiering:

1 zakje Dr. Oetker Topping
Chocolade
1 zakje Dr. Oetker
Chocoladeglazuur
Dr. Oetker Stiften Chocolade

- 1 Plaats de 12 vormpjes op een bakplaat. Verwarm de oven voor zoals aangegeven. Laat de zwarte chocolade smelten in de melk. Giet de Cupcake deegmix in een kom, voeg de zachte boter, de eieren, de gesmolten chocolade toe. Klop alles gedurende ca. 1 minuut met de elektrische klopper terwijl je de snelheid tot het maximum opdrijft. Het deeg moet glad zijn. Vul de 12 vormpjes voor 2/3. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en laat gedurende ca. 25 minuten bakken. Laat de cupcakes afkoelen op een rooster.

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 180 °C**Heteluchtoven 160 °C****Baktijd: 30 minuten**

- 2 Leg het Chocoladeglazuur gedurende ca. 10 minuten in warm water. Kneed vervolgens het zakje. Overdek een cupcake met het glazuur. Overdek een cupcake met het glazuur. Versier met enkele schijfjes chocolade. Overdek een cupcake met het glazuur. Versier met enkele lijntjes die u met een Chocoladestift trekt. Kneed de chocolade topping enkele minuten. Maak over de hele cupcake kleine spitsjes, op regelmatige afstand van elkaar verspreid.



Dr. Oetker n.v

Tip van de chef: een hart van ganache:

Laat 100 g chocolade smelten in 100 g slagroom. Laat afkoelen en giet in een bakje voor ijsblokjes (let er wel op dat de blokjes niet te groot zijn). Plaats in het diepvriesvak. Vul de vormpjes tot 2/3 met het klaargemaakte beslag. Duw in elk vormpje een ijsblokje ganache (het ijsblokje mag niet meer zichtbaar zijn). Tijdens het bakken van de cupcakes zal de ganache smelten en niet bakken. Zo blijft deze vloeibaar tijdens het smullen. Een overheerlijke verrassing!

