



Vogelnestje Cupcake

Ingrediënten:

Beslag: 290 g suiker, 190 g bloem, 160 g koffie, 80 g karnemelk, 80 g zonnebloemolie, 75 g ei (2 kleine of 1,5 grote), 70 g cacao poeder, 7 g bakpoeder, 4 g zout, beetje vanille

Botercrème: 25 g custardpoeder, 225 ml melk, 25 g suiker, ½ vanillestokje, 250 g boter, 80 g basterdsuiker

Topping: 150 g pure chocolade, 150 g melk chocolade, gele marsepein (genoeg voor 36 balletjes van 2 cm), oranje marsepein (genoeg voor 36 snaveltjes)

Benodigheden: Kookplaat, steelpan, mixer, kommen, snijplank, spuitzak, ijskoude plaat/steen, cupcaketreetje, cups

Dit is een recept voor 12 cupcakes

Stap 1. Verwarm de oven voor op **160/170 graden** en meet alle ingrediënten zorgvuldig af.

Stap 2. Doe de boter, water, en cacao poeder in een sausspannetje en laat dit zachtjes op laag vuur smelten. Blijf goed roeren totdat het geheel mooi glad is.

Stap 3. Doe de suiker en bloem in de mixer en voeg het warme mengsel toe. Mix het geheel goed door.

Stap 4. Voeg nu een voor een de eieren, daarna het vanillestokje en melk toe. Mix het geheel tot een glad en luchtig beslag.

Stap 5 Vul de cupjes met de gevulde spuitzak tot 2/3 van de cup en doe ze in de voorverwarmde oven gedurende 20 minuten. Check de cakejes na 20 minuten en laat ze een paar minuutjes afkoelen.

Stap 6. Zodra de cupcakes in de oven staan kun je beginnen met de **botercrème**. Meet alle ingrediënten nauwkeurig af (custardpoeder, roomboter, suiker, basterdsuiker, melk en vanille). Maak een redelijk slap papje van het custardpoeder en 25 ml melk. Breng de rest van de melk met suiker en vanillestokje in pan aan de kook. Haal daarna de pan van het vuur. Verdun met een deel van de hete massa het papje, doe vervolgens deze verdunde massa weer terug in de pan bij de overige hete melk.

Stap 7. Zet de pan terug op een laag vuurtje. Nu blijven roeren, roeren en nog eens roeren! De room mag niet aanbranden en klonteren!

Stap 8. Haal opnieuw de pan van het vuur en laat de massa snel afkoelen en stort het uit op plaat en dek het af met folie, of giet het in andere pan

Stap 9. Draai de boter en basterdsuiker mooi luchtig en glad met een vlinder/klopper. Voeg nu de afgekoelde room toe en meng het geheel. Verwijder het vanillestokje en de botercrème is klaar. Deze crème is te gebruiken als topping en vulling bij diverse gebaksoorten

Stap 10. Smelt de pure chocolade au bain Marie.



Stap 7. Klop de botercrème even los in de kom en voeg al kloppend de gesmolten chocolade toe. Stop met kloppen als de chocolade goed gemengd is. Doe het vervolgens in de spuitzak en maak een mooi rond toefje op de cupcake.

Stap 8. Smelt nu de melkchocolade au bain Marie en haal de koude plaat uit de vriezer.

Stap 9. Doe de melkchocolade in een spuitzak en knip een klein gaatje van ongeveer 2 millimeter. Let op: leg de spuitzak met de chocolade niet op een koude ondergrond, dan stolt de chocolade en is het puntje verstopt! Spuit nu heel snel strepen chocolade op de koude plaat.

Stap 10. Laat het heel even liggen en haal de strepen er dan in 1 keer af, vouw ze om je had in een rondje en je hebt een nestje. Plaats het nestje op de botercrème op de cupcake. Ga verder met de volgende cupcake.

Stap 11. Rol nu van geel marsepein drie even grote balletjes van ongeveer 2 cm. Plaats deze daarna in het nestje.

Stap 12. Maak van oranje marsepein in de palm van je hand drie kleine rolletjes van een centimeter. Vouw deze vervolgens dubbel en plaats deze op de gele bollen als snavel.

Stap 13. Stop nu een klein beetje gesmolten chocolade in een klein spuitzakje. Knip een heel klein gaatje van 1 millimeter zodat je de vogeltjes oogjes kan geven.

Je vogelnestje cupcake is nu klaar!

Meer recepten vind je op zapp.nl/cupcakecup