



Internationale cupcake

Ingrediënten gele room:

3 eidooiers
250 ml volle melk
1 tl vanille extract
50 gram suiker
25 gram bloem
mespuntje fijngehakte Madame Jeanette

Cupcake recept:

125 gram roomboter op kamertemperatuur
125 gram kristalsuiker
63 gram zelfrijzend bakmeel
63 gram geraspte cassave
2 el melk op kamertemperatuur
2 eieren op kamertemperatuur

Werkwijze:

Gele room

Klop de eidooiers met de bloem en een scheutje melk tot een gladde massa.

Kook in de tussentijd de melk op met de suiker en het vanille extract. Je kan ook een vanille stokje toevoegen. Snij hem eerst even op zodat het merg in de melk verdwijnt. Giet de hete melk al roerend, beetje bij beetje bij de eidooiers dan de Madame Jeanette. Blijf kloppen, anders kunnen de eidooiers gaan stollen.

Giet het mengsel terug in de pan en breng dit al roerend aan de kook. Laat het ongeveer 5 minuten koken totdat het de gewenste dikte heeft bereikt. Laat het mengsel vervolgens al roerend afkoelen, dit om velletjes te voorkomen.

Cupcake

Verwarm de oven voor op 200 °C. Klop de boter met de suiker en vanillesuiker licht en luchtig met de mixer. Klop 4 min. Klop de eieren er 1 voor 1 door. Voeg het tweede ei pas toe als het eerste helemaal is opgenomen. Klop nog 3 min. Verwarm de melk tot het lauwwarm is.

Spatel het zelfrijzend bakmeel en cassave zo luchtig mogelijk door het beslag en voeg de melk toe. Verdeel het beslag over de muffinvorm. Bak ze in het midden van de oven in 15-20 min. goudbruin en gaar. Neem uit de oven en laat 5 min. in de vorm op een rooster afkoelen. Laat ze vervolgens uit de vorm op het rooster minimaal 2 uur verder afkoelen. Met marsepein in verschillende kleuren om te decoreren.

Kijk voor meer recepten op zapp.nl/cupcakecup