

Eline's Dubbele Chocoladecupcakes met Kokosbotercrème

Voor 12 cakejes (of muffins):

- 135 gram bloem
- 2 theelepels bakpoeder
- 25 gram cacaopoeder
- 175 gram donkere basterd suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 50 gram zachte ongezoeten boter
- 125 ml zure room
- 2 eieren
- 50 gram pure chocolade

Voor de topping:

- 125 gram ongezoeten boter
- 250 gram poedersuiker
- $\frac{1}{2}$ tl zout
- 180 ml kokosmelk
- 1 tl vanille-extract
- 80 gram kokosrasp



Voordat je begint, terwijl je handen dus nog schoon zijn verwarm je alvast de oven op 170°C, zet je alles klaar en vermorzel je de pure chocolade tot kleine stukjes (houd je in). Zeef dan de bloem, het bakpoeder en de cacaopoeder en meng het met elkaar. Voeg een snufje zout toe samen met de boter, basterdsuiker en vanillesuiker en meng alles in een kom door elkaar. Mix het op lage stand tot de structuur aanvoelt als zand (vergeet niet af en toe te proeven).

Meng dan in een aparte kom de zure room met 1 ei. Als dat volledig opgelost is voeg je het tweede ei toe waarna je langzaam het eimengsel aan het deeg toevoegt en je alles nog even door elkaar mixt. Als laatste lepel je de kleine stukjes chocolade door het deeg.

Vul de muffinvormpjes tot twee derde met het mengsel, alles wat overblijft is voor jou. Bak de muffins in 20-25 minuten gaar. Laat ze de eerste tien minuten buiten de oven maar in het muffinblik afkoelen, daarna kun je ze verder laten afkoelen op een rooster.

Zorg ervoor dat de muffins/cupcakes volledig afgekoeld zijn voordat je verder gaat met de topping. Rooster de kokosrasp heel kort in een koekenpan totdat deze nét niet meer wit is. Mix in de beslagkom de boter tot deze helemaal zacht en romig is geworden. Voeg daarna al mixend alle andere ingrediënten schep voor schep toe, van de kokosrasp bewaar je de helft.

Smeer de botercrème min of meer netjes over de bovenkant van de cupcake en 'doop' de cupcake in de rest van de kokosrasp om te verdoezelen dat ie er niet zo mooi uit ziet als de cupcakes op de plaatjes.

Als het goed is gegaan, is een bewaaradvies niet nodig...



BartVB's Witte Chocolade Rabarber Karnemelk MufCakes

Voor 12 muffins die eigenlijk cupcakes zijn:

150g kristalsuiker (liefst fijne variant)
80g boter (op kamertemperatuur)
2 grote eieren (3 kleine mag ook)
225 zelfrijzend bakmeel (of gewone bloem met 15g bakpoeder)
150ml karnemelk (gewone (bij voorkeur volle) melk mag ook, wel minder lekker)
400g rabarber (eventueel te vervangen door friszure appels bij gebrek aan rabarber)
250g witte chocolade (dit is inclusief 100g extra i.v.m. verliezen tijdens bereiding)

Executive summary

Maak de rabarber schoon en hak in blokjes, mix alles op bovenstaande volgorde door elkaar, vul de vormpjes en plaats in een oven van 225°C tot alles gaar is.



Bereiding

Begin met het in stukjes hakken van de witte chocolade en leg 150g op een moeilijk bereikbare plaats. Pak je mixer en mix de boter en de suiker tot een soort van fluffy geheel. Vanaf dit moment is het proeven van je beslag toegestaan maar proef met mate. Verwijder de schil van de eieren en voeg de inhoud van het ei bij de net gemixte suikerboter. Laat de mixer aanstaan tot alles goed is gemengd en herhaal dit proces met het meel en de karnemelk.

Zorg dat iemand tijdens het mixen de rabarber schoonmaakt en in stukjes snijdt. De draderige buitenkant moet daarbij verwijderd worden (voor als je ze zelf schoonmaakt; wat van de draderige buitenkant laten zitten is geen ramp). Roer vervolgens de rabarber door het beslag met een spatel, kan met de mixer maar dan krijgen we rabarbermoes. Als dit gelukt is roer je voorzichtig de overgebleven brokken witte chocolade door het beslag, met een beetje geluk 150g.

Pak je mooie nieuwe siliconen muffinvormenhouder en vul deze met je mooie nieuwe papieren muffin vormpjes. Vul de papieren vormpjes tot net onder de rand met het beslag. Het beslag zal iets gaan rijzen maar de rabarber wordt wat kleiner in de oven, zou elkaar redelijk onder controle moeten houden. Vervolgens in een voorverwarmde oven plaatsen van 225°C en wacht 20 tot 25 minuten waarna je een sateprikker of iets dat daarop lijkt in een van je baksels prikt. Als er hierna deeg aan de prikker zit mag alles nog even in de oven blijven staan, als er alleen een dun laagje vocht blijft hangen dan zijn de mufcakes klaar en begint het lastige deel van het recept. Het wachten. Volgens de overleveringen zijn ze na een dag namelijk het lekkerst. Bewaren kan het beste in de afgekoelde oven, bewaren in een luchtdichte bak zorgt dat ze superklef worden en niet persé lekkerder.

Als het gelukt is om chocolade over te houden kan deze gebruikt worden voor het decoreren van je bakproducten, zeer aan te raden... Enjoy!

