



Toffifee Chocolade Cupcakes

Chocolade cupcakes van Toffifee – de cupcakes zijn een waar kunstwerk voor elke gelegenheid. Een waar feestje om te serveren tijdens feestjes, verjaardagen of om zo maar lekker tijdens de koffie of thee te serveren! Geniet van de Toffifee cupcakes met het hele gezin!

Benodigheden:

Voor ca. 12 porties:

Voor het deeg:

- 300g slagroom
- 30 Toffifee
- 200g pure chocolade
- 125g boter
- 4 eieren (maat M)
- 220g suiker
- 1 snufje zout
- 160g bloem
- 1 theelepel bakpoeder

Tot slot:

- 1 muffinvorm met 12 vormpjes of 12 losse muffinvormen
- Muffin vormen van papier of karton
- Spuitzak
- Spuitmondjes

Instructies:

Voor de topping:

1. Verwarm de slagroom in een grote pan. Voeg 15 Toffifee toe en laat al roerend langzaam smelten. Haal de hazelnoten eruit en leg apart voor de Muffins.
2. Doe het geheel in de koelkast en laat minimaal 2 uur afkoelen.

Voor de Muffins:

1. Hak de pure chocolade in grove stukken. Hak vervolgens de hazelnoten (uit de Toffifee) in grove stukken. Smelt de boter in een steelpan op laag vuur en doe hierin de chocolade bij, laat het geheel smelten en haal van het vuur. Doe de eieren, suiker en zout in een mengkom en klop het schuimig met de mixer.
2. Meng de bloem, bakpoeder en hazelnoten goed door elkaar heen. Voeg het vloeibare chocolade-/bloemmengsel toe aan de eieren en roer tot een glad beslag. Doe in de Muffinbakplaat de papieren/kartonnen Muffin vormen en doe het beslag in de vormen. Voeg tot slot aan elke vorm een Toffifee toe. Doe het geheel in de voorverwarmde oven op 180°C (boven-/ onderwarmte) ongeveer 20 minuten.
3. Haal de Muffins uit de oven en laat ze afkoelen.
4. Haal de topping uit de koelkast en klop met de mixer stijf. Gebruik een spuitzak met ster-spuitmond om toefen op de afgekoelde muffins te maken. Versier de muffins met suikerparels, kaarsjes en Toffifee.