Amaretto cakejes

Ingrediënten

145 g (gram) Boter
30 g (gram) Poedersuiker
5 g (gram) Amandelmeel
Zout
70 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
3 Stuk(s) Ei
100 g (gram) Dr. Oetker Amandelspijs
200 g (gram) Koopmans Boerencake
2 tl (theelepels) Amandel aroma (Dr. Oetker)
40 ml Amaretto (amandellikeur)
30 ml Melk
70 g (gram) Dr. Oetker Botercrème
Cacaopoeder (garnering)

Keukenspullen

Silikomart Siliconen bakvorm Mini cake - 12 stuks
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
3 Stuk(s) Spuitzak
Spuitmondje (naar keuze)
Zeefje

1. Deeg bereiden

Verwarm de oven voor (180°C heteluchtoven / 190°C elektrische oven).

Meng de **boter (40 g)**, **poedersuiker (30 g)**, **amandelmeel (5 g)**, **patentbloem (70 g)**, **ei (20 g)** en het **zout (snufje). K**need het tot een samenhangend deeg.

Rol het deeg uit tot ongeveer 4 mm dikte.

Snij rechthoekige plakjes uit het deeg en leg een plakje in ieder vakje van de bakvorm.

> Ei afwegen
> Kluts het ei eerst door elkaar en weeg vervolgens 20 gram af.

2. Spijsvulling maken

Meng het **amandelspijs (100 g)** met een **half ei** en de **gesmolten boter (5 g)**.

Vul een spuitzak met het spijs mengsel. Spuit de vulling op de deegplakjes in de vorm. Zorg ervoor dat het spijs de randen niet raakt.

3. Cakebeslag bereiden

Meng de **cakemix (200 g)**, **boter (100 g, op kamertemperatuur)** en de **eieren (2 stuks)** met een mixer tot een cakebeslag. Voeg het **amandel aroma (2 tl)** toe en mix goed door.

Vul een spuitzak met cakebeslag. Spuit het beslag in de bakvorm bovenop het spijs en koekdeeg.

Zet de cakejes gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven.

Laat de vorm buiten de oven afkoelen totdat de cakejes lauwwarm aanvoelen. Laat ze vervolgens buiten de vorm helemaal afkoelen.

4. Botercrème bereiden

Klop de zachte **boter (50 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg hier de **mix voor botercrème (60 g),** de **melk (30 ml)** en het **amandellikeur (40 ml)** aan toe.

Mix het geheel ca. ½ minuut met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Ga met een lepel over de bodem en langs de randen van de kom. Zo komt alle boter goed los.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Vul een spuitzak met de botercrème. Spuit de crème op de afgekoelde cakejes.

Decoreer de cakejes door middel van een zeefje en een beetje **cacaopoeder**.