



Amaretto cupcakes met witte chocolademousse

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Cupcakes Naturel
100 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
2 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
50 ml Melk
100 ml Amaretto (amandellikeur)
4 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
3 Stuk(s) Eidooier
30 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
30 g (gram) Water
75 g (gram) Witte chocolade
225 ml Slagroom (ongezoet)
300 g (gram) Melk chocolade
30 g (gram) Pure chocolade
Gouden sprinkles

Keukenspullen

Cupcake bakvorm (of bakplaat)
12 Stuk(s) Cupcakevormpjes (goud)
Mixer met gardes
Mengkom
2 Stuk(s) Siliconen mal halve bollen
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)
Pipetjes (bijv. House of Marie)

1. Amaretto cupcakes bakken

Verwarm de oven voor (elektrische oven 175°C / Heteluchtoven 170°C / gasoven: stand 2-3).

Doe de **cupcakemix (1 pak)**, de **eieren (2 stuks)**, de **melk (50 ml)** en de **boter (100 g)** in een mengkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar.

Klop het geheel daarna op de hoogste stand gedurende 1 minuut tot een glad beslag. Verdeel het beslag met 2 eetlepels of een ijsbolletjestang over de cupcakevormpjes.

Plaats de bakvorm in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de cupcakes in ca. 22 minuten gaar. De cupcakes zijn gaar als je met je vinger licht op een cupcake drukt en deze terugveert. Laat de cupcakes afkoelen.

2. Witte chocolademousse bereiden

Week de **gelatine (4 blaadjes)** in ruim koud water.

Klop de **slagroom (225 ml)** tot yoghurt dikte en plaats deze in de koelkast. Smelt de **witte chocolade (75 g)** au bain-marie. Zet apart. Doe de **eierdooiers (3 stuks)** in een kom en klop deze wit en romig. Kook het **water (30 g)** en de **suiker (30 g)** en voeg dit suikerwater al kloppend toe aan de eidooiers.

Haal de gelatineblaadjes uit het water en leg het in het pannetje van de suiker. Los de gelatine op door het heel even door te verwarmen (let op! Niet koken!).

Klop de gelatine goed door het eimengsel. Klop vervolgens de gesmolten chocolade door het eimengsel.

Spatel hier als laatste de opgeklopte slagroom door. De mousse is nu klaar voor het vullen van de halve bollen.

3. Halve chocoladebollen maken

Smelt de **melkchocolade (300 g)** au bain-marie. Vul de siliconen mallen met de chocolade en laat deze vervolgens weer leeglopen. Zo ontstaat er een dun laagje chocolade. Strijk de halve bollen mooi af aan de zijkanten. Laat de bollen uitharden in de koelkast.

Laat de overgebleven chocolade hard worden, dit kan later weer opnieuw gebruikt worden.

Vul de halve bollen met de witte chocolademousse en laat de halve bollen opstijven in de koelkast.

4. Cupcakes decoreren

Haal de halve bollen uit de siliconen mal en zet deze op de cupcakes.

Smelt de **pure chocolade** au bain-marie. Doe dit in een spuitzakje of gebruik een theelepeltje om strepen te maken over de halve bollen. Versier met sprinkles.

Vul de pippetjes met amaretto en steek deze voorzichtig in de chocoladebollen. Maak eerst met een naald of satéprikker voorzichtig een gaatje.