Chocolade cupcakes
met Disaronno karamelsaus

Ingrediënten

1 Pakje(s) Dr. Oetker Cupcakes Naturel
100 g (gram) Boter of margarine (op kamertemperatuur)
2 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
125 ml Melk (op kamertemperatuur)
2 Eetlepel(s) Cacaopoeder
1 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
100 g (gram) Roomboter (zacht)
100 ml Melk (koud)
75 ml Disaronno (amandellikeur)
200 g (gram) Suiker (fijne)
50 ml Water
150 ml Verse slagroom (onbereid)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
IJslepel of eetlepels
16 Stuk(s) Cupcakevormpjes
2 Stuk(s) Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

1. Chocolade cupcakes bakken

Zorg dat de **eieren (2 stuks)** op kamertemperatuur zijn en de **boter (100 g)** zacht is. Zet de cupcakevormpjes in de bakvorm.

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **175 graden** (hete lucht) **190 graden** (elektrische oven) **stand 4** (gasoven)

Doe de **cupcakemix (1 pak)** in een mengkom en voeg de eieren, **melk (100 ml), cacao (2 el)** en boter toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand tot een glad beslag.

Klop het cupcakebeslag met de mixer gedurende 1 minuut op de hoogste stand tot een glad beslag. Spatel als laatste de chocolade chips door het beslag.

Verdeel het beslag met 2 eetlepels of ijsbolletjestang over de cakevormpjes.

2. Chocolade cupcakes bakken

Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven en bak de cupcakes in ca. 22 minuten gaar.

Je kunt controleren of de cupcakes gaar zijn door er licht met de vinger op te drukken. Veert de cupcake iets terug, dan is de cupcake gaar. Laat de cupcake afkoelen op een rooster.

3. Disaronno botercrème maken

Klop de zachte **boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (100 ml), de Disaronno (25ml)** en de mix voor de botercrème toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Doe de botercrème in een spuitzak met kartelmondje en spuit mooie toeven op de chocolade cupcakes.

4. Disaronno karamelsaus

Verwarm de slagroom (150 ml) met de Disaronno en zet even apart.

Doe de **suiker (200 g)** met het water **(50 ml)** in een hoge pan en laat dit langzaam karamelliseren/bruin worden. Let op! Niet te donker, anders wordt het bitter.

Voeg het slagroommengsel toe (LET OP! DIT SPETTERD) en roer tot een gladde saus.

Laat de karamelsaus eerst afkoelen. Giet dan de karamelsaus over de cupcakes en strooi er geschaafde chocolade bovenop voor een extra mooie touch.