Koffiecakejes met witte chocolade en karamelcrème

Ingrediënten

550 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
355 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
4 Stuk(s) Ei
200 g (gram) Koopmans Boerencakemeel
3 tl. (theelepels) Oploskoffiepoeder
100 g (gram) Witte chocolade
150 g (gram) Verse slagroom (onbereid)
225 g (gram) Melk
20 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
1 Eidooier

Keukenspullen

Mixer met gardes
Muffin bakvorm
12 Cupcakevormpjes
Spuitzak

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Zet 12 papieren cupcakevormpjes (liefst hoge) in een muffinblik.

2. Koffiecakejes bakken

Klop met een mixer de **boter (200 g)** zacht en romig.

Voeg de **suiker (200 g)** toe en meng het geheel tot een gladde massa.

Voeg 1 voor 1 de **4 eieren** toe en klop het geheel gedurende 5 minuten op de hoogste stand tot een luchtig cakebeslag.

Voeg **Boerencakemeel (200 g)** in gedeelten toe en meng tot een glad geheel.

Spatel er **oploskoffie (3 el)** en de stukjes **witte chocolade (100 g)** doorheen.

Verdeel het koffiecakebeslag over de vormpjes en bak deze ongeveer 35 minuten gaar en goudbruin. Laat de koffiecakejes helemaal afkoelen.

3. Karamelcrème maken

Karamelliseer de **suiker (70 g)** in een pan met dikke bodem, als de suiker donkerbruin is voeg je de **slagroom (75 g)** toe. Kook dit net zolang tot de suiker is opgelost en je een dikke karamelsaus hebt.

Laat deze afkoelen (dat gaat het snelst in een ondiepe schaal in de koelkast).

Kook de **melk**, **slagroom (75 g)** en **suiker (70 g)** in een pannetje.

Meng in een bakje de **suiker (15 g)**, **maïzena (20 g)** en de **eidooier** tot een papje.

Schenk een beetje van het hete melkmengsel bij het maïzenapapje en roer goed door.

Schenk het weer bij de kokende melk in de pan en roer goed door tot het mengsel dik is geworden. Laat ook dit goed afkoelen.

Klop de **boter (350 g)** luchtig en romig en voeg met kleine beetjes tegelijk de crème en de karamelsaus toe.

Doe de karamelcrème in een spuitzak en garneer de koffiecakejes met een flinke toef, garneer met wat koffiepoeder.

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Zet 12 papieren cupcakevormpjes (liefst hoge) in een muffinblik.

2. Koffiecakejes bakken

Klop met een mixer de **boter (200 g)** zacht en romig.

Voeg de **suiker (200 g)** toe en meng het geheel tot een gladde massa.

Voeg 1 voor 1 de **4 eieren** toe en klop het geheel gedurende 5 minuten op de hoogste stand tot een luchtig cakebeslag.

Voeg **Boerencakemeel (200 g)** in gedeelten toe en meng tot een glad geheel.

Spatel er **oploskoffie (3 el)** en de stukjes **witte chocolade (100 g)** doorheen.

Verdeel het koffiecakebeslag over de vormpjes en bak deze ongeveer 35 minuten gaar en goudbruin. Laat de koffiecakejes helemaal afkoelen.

3. Karamelcrème maken

Karamelliseer de **suiker (70 g)** in een pan met dikke bodem, als de suiker donkerbruin is voeg je de **slagroom (75 g)** toe. Kook dit net zolang tot de suiker is opgelost en je een dikke karamelsaus hebt.

Laat deze afkoelen (dat gaat het snelst in een ondiepe schaal in de koelkast).

Kook de **melk**, **slagroom (75 g)** en **suiker (70 g)** in een pannetje.

Meng in een bakje de **suiker (15 g)**, **maïzena (20 g)** en de **eidooier** tot een papje.

Schenk een beetje van het hete melkmengsel bij het maïzenapapje en roer goed door.

Schenk het weer bij de kokende melk in de pan en roer goed door tot het mengsel dik is geworden. Laat ook dit goed afkoelen.

Klop de **boter (350 g)** luchtig en romig en voeg met kleine beetjes tegelijk de crème en de karamelsaus toe.

Doe de karamelcrème in een spuitzak en garneer de koffiecakejes met een flinke toef, garneer met wat koffiepoeder.