

Ingrediënten

300 g (gram) Boter (zacht)
2 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix voor CupCakes
Naturel
265 ml Melk
4 Zakje(s) Oploskoffiepoeder (Latte of latte
macchiato)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
100 g (gram) Zachte karamel (in blokjes
gesneden)

Keukenspullen

12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak (met stervormig mondje)

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en plaats de cupcakevormpjes hierop.

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

2. Latte-karameltaartjes maken

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

Doe de **mix (1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel)**, de eieren, **melk (115 ml)**, zachte boter en de **oploskoffie (4 zakjes)** in een beslagkom en roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar.

Klop het met de mixer op de hoogste stand in ongeveer 1 minuut tot een glad beslag.

Verdeel het latte-beslag met 2 eetlepels of een ijsbolletjestang over de cupcakevormpjes.

Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwamde oven. Bak de cupcakes in ca. 22 minuten gaar. de cupcakes zijn gaar als je met je vinger licht op de cupcake drukt en deze terugveert.

Laat de cupcakes minimaal 10 minuten afkoelen. Verwijder vervolgens voorzichtig de vormpjes. Snijd ieder cupcakeje overdwars in twee lagen.

3. Luchtige botercrème maken

Klop de **zachte boter (200 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeug en zonder klontjes.

Voeg de **melk (250 ml)** en de **mix voor botercrème (2 zakjes)** toe.

Mix het geheel ca. 30 seconden met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed los komt en door de crème gemengd kan worden.

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

Vul een spuitzak met de botercreme en spuit een dikke toef op de onderste helft van ieder cakeje. Zet de bovenste helft er op. Spuit een toef botercrème op de bovenkant van ieder cakeje. Bestrooi jouw gebakje met een paar kleine blokjes **karamel (100 g)**. En klaar is jouw latte-karameltaartje!