Mini stroopwafelcakejes met witte chocolade-mascarpone topping

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
4 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Koopmans Stroopwafelcake
4 Stuk(s) Stroopwafels
400 g (gram) Mascarpone
100 g (gram) Witte chocolade

Keukenspullen

Bakplaat
45 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Mixer met gardes
Spatel

1. Voorbereiden

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

Zet de cakevormpjes op een bakplaat.

2. Cakebeslag maken

Klop de **boter (200 g**) met de mixer in een beslagkom romig en zacht. Voeg de **cakemix (1 pak Koopmans Oud-Hollandse Stroopwafel cake)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe.

Mix het geheel met de mixer in de laagste stand tot een glad geheel. Klop het stroopwafelcake beslag nog 2 minuten op de hoogste stand door tot een luchtig cakebeslag.

Snijd de **stroopwafels (2 stuks)** in kleine stukjes van ca. 1 cm en meng deze met een spatel door het cakebeslag. Schep het cakebeslag met 2 lepels in de vormpjes.

Bak de stroopwafel cakejes in ongeveer 25-30 minuten gaar en goudbruin.

3. Mascarponetopping maken

In de tussentijd maak je de topping door de **witte chocolade (100 g)** te smelten. Schep de **mascarpone (400 g)** in een kom waar je genoeg ruimte hebt om te mengen.

Schep de gesmolten chocolade met een houten lepel of spatel door de mascarpone en meng het goed.

Bewaar de mascarpone topping met witte chocolade in de koelkast tot de stroopwafelcakejes helemaal zijn afgekoeld.

Decoreer de stroopwafelcakejes met een toef mascarpone topping. Snijd **stroopwafels (2 stuks)** in kleine stukjes en gebruik deze samen met wat klein gesneden chocolade ter decoratie.