Red Velvet Cupcakes met chocofondant roosje

Ingrediënten

2 Stuk(s) Ei
1 Pak Dr. Oetker Red Velvet Cake
250 ml Slagroom (ongezoet)
100 g (gram) MonChou®
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
1 Pak Dr. Oetker Rolfondant Wit

Keukenspullen

8 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Mixer met gardes
Spuitzak (met stervormig mondje)
Uitsteekvormpje (Ø3 cm)
Mengkom
Bakplaat

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 170°C). Plaats de cupcakevormpjes in een muffinbakblik of op een bakplaat.

2. Red Velvet Cupcakes maken

Doe de **Red Velvet Taartmix** in een kom en voeg **eieren (2 stuks)** en **slagroom (100 ml)** toe. Roer het met de mixer met garden op de laagste stand tot een glad geheel. Klop het daarna in 3 minuten op de hoogste stand tot een luchtig Red Velvet beslag. Verdeel het Red Velvet-beslag over de cupcakevormpjes met twee eetlepels of een spuitzak. Vul ze ongeveer tot de helft. Plaats de cupcakes in de oven en bak ze in ongeveer 20-22 minuten gaar. Laten de Red Velvet Cupcakes helemaal afkoelen.

3. Romige rode topping

Doe de mix voor topping (uit het pak) in een beslagkom en voeg **slagroom (150 ml)**, **vanille-aroma (1 tl)** en **MonChou (100 g)** toe. Roer het, met de mixer op de laagste stand, ongeveer een halve minuut door. Voeg **rode kleurstof** toe. Klop het daarna, met de mixer op de hoogste stand tot een luchtige crème.

4. Fondantroosjes maken

Rol een stukje **witte fondant** uit en steek met de 3 cm ronde uitsteker drie keer 8 à 10 rondjes uit om 3 roosjes te maken. Begin met een klein bolletje fondant en maak hier een kegel van, dit is de binnenkant van het roosje. Maak aan 1 kant van de rondjes de buitenkant wat platter zodat het wat meer op een blaadje lijkt. Vouw nu 1 blaadje om de kegel heen. Daarna plak je de blaadjes een voor een losjes aan de bovenkant om de basis heen. Snijd het overtollige fondant af. Maak zo een voor een de roosjes. Vul een spuitzak met de rode topping. Spuit tot een mooie toef crème op de cupcakes en steek er een fondantroosje in. Bewaar de Red Velvet Cupcakes tot moment van serveren in de koeling.

> Meer bakken?
> Kijk voor meer red velvet cupcakes op DeLeuksteTaartenShop.