



Banoffee Cheesecake Cupcakes

6 - 12 cupcakes



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor 12 cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g margarine of roomboter
100 ml melk
2 eieren (m, kamertemperatuur)

Voor de vulling:

1 blikje gecondenseerde melk
zout

Voor de cheesecake topping (voor 6 royale toppings):

1 zakje Dr. Oetker Glazuur Wit
200 g MonChou zacht & luchtig
50 g roomboter (zachte)
Dr. Oetker Vanille Aroma (halve theelepel)

Voor decoratie (van 6 cupcakes):

1 - 2 bananen (in plakjes)

Extra nodig:

6 - 12 Cupcake vormpjes
spuitzak met kartelmondje
spuitzak of snoepzak (voor decoreren met karamelsaus)
mixer met garden
maatbeker
cupcake-/muffin bakvorm
steelpan

1 Eenvoudig karamelsaus maken:

Begin een aantal uren of dag van te voren met het maken van de karamelsaus. Plaats het blikje in een diepe pan gevuld met water (verwijder eerst het etiket). Zorg dat het blikje onder water staat en breng het water aan de kook. Zodra het water kookt breng je de temperatuur omlaag zodat je het water voortdurend tegen de kook aan houdt. Laat dit minimaal drie uur staan. Mocht het water onder de rand van het blikje dreigen te zakken, vul het water dan aan en breng weer tegen de kook. Na drie uur is je karamelsaus gereed. Voeg naar smaak een snuffje zout toe.

Topping en decoratie voor 6 cupcakes!:

De topping en decoratie in dit recept is voldoende voor 6 cupcakes. Met de Basismix voor Cupcakes kun je 12 cupcakes bakken. Wil je 6 Banoffee cheesecake cupcakes maken, gebruik dan de helft van de ingrediënten onder het kopje 'Voor de cupcakes' en bewaar de rest van de mix, goed luchtdicht verpakt, voor een volgende keer. Wil je 12 Banoffee cheesecake cupcakes maken, gebruik dan dubbel de genoemde ingrediënten onder het kopje 'Voor de cheesecake topping' en en plakjes banaan.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- ② Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven 170 °C
Inclusief Midden
Baktijd: 22 minuten

- ③ Maak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de cupcakes een beetje afkoelen. Prik het spuitmondje in het gebakken cakeje en spuit de vulling in de kern. Voor het lekkerste resultaat vul je het cakeje als deze nog handwarm is. Zorg dat je een beetje overhoudt om, de topping te decoreren.

④ **Hoe maak je de cheesecake topping?:**

Maak het Glazuur Wit zacht door enkele minuten in warm water te leggen. Mix vervolgens het glazuur, de roomkaas, de zachte boter en het vanille aroma door elkaar met behulp van een mixer. Meng ca. 1 minuut tot je een stevige cheesecake topping krijgt.

⑤ **Rozet spuiten:**

Doe het kartelspuitmondje in de spuitzak en vul de zak met de roomkaascrème. Druk de zak zachtjes aan en spuit vanuit het midden mooie rozetten op de cupcakes. Leg op iedere cupcake 2 plakjes banaan en decoreer de banoffee cupcakes met behulp van een lepel met de zelfgemaakte salted caramel.

