



# Chocolade-Framboostaartjes

12 stuks



Eenvoudig

up to 20 Min.



1 Laat de diepvriesframbozen ontdooien en prak ze fijn.

2 Verwarm de oven voor.

**Elektrische oven: 180 °C**  
**Heteluchtoven 160 °C**  
**Baktijd: 22 minuten**

3 Maak het cupcakesbeslag zoals op de verpakking staat aangegeven. Om er een chocolade cakeje van te maken, meng je een theelepel melk met de cacao en voeg je dit toe aan het beslag. Vul de cupcakevormpjes met het beslag en bak de cupcakes gaar.

4 Laat ze minimaal 10 minuten afkoelen en snijd ze door.

5 Roer de ingrediënten voor de chocoslagroom door elkaar en klop het stijf.

6 Snijd de cupcakes doormidden, leg op de onderste helften een schep frambozenpuree en leg de bovenste helften er weer op. Spuit een toef chocoladeslagroom op de tweener. Leg een framboos op de toef.

## Ingrediënten:

### Voor de taartjes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel  
100 g margarine  
2 eieren  
100 ml melk  
25 g cacao

### Voor de chocoslagroom:

125 ml slagroom  
1 el cacao  
1 el suiker  
2 el water  
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix

### Voor de frambozenpuree:

200 g frambozen (diepvries)

### Voor decoratie:

frambozen (12 verse)

### Extra nodig:

1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes  
spuitzak met stervormig mondje



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