



Hart in een cupcake voor Valentijn

8 cupcakes



Voor ervaren bakkers

up to 40 Min.



Ingrediënten:

:

Spuitzak met stermond
Cupcake bakvorm
Hartvormige uitsteker
1 doosje Dr. Oetker Cupcake
Vormpjes thema Valentijn

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor
CupCakes Naturel
100 ml melk
2 eieren op kamertemperatuur
100 g margarine op
kamertemperatuur
Dr. Oetker Kleurstoffen (rode of
roze)
Dr. Oetker Suikerhartjes
Dr. Oetker Glittersuiker
1 zakje Dr. Oetker Topping roze
(of mix voor botercreme)

1 Bereidingswijze Valentijn cupcakes:

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: ongeveer 22 Minuten

- 2 Neem een hoeveelheid voor 4 cupcakes uit je beslagkom en doe dit in een andere kom. Doe er enkele druppels van de rode of roze kleurstof bij en roer goed door totdat je een egale kleur hebt.
- 3 Doe de roze mix in 4 vormpjes en bak de cupcakes zoals beschreven op de verpakking. Laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster.
- 4 Vul de met het overgebleven beslag 8 vormpjes met een klein laagje beslag (niet meer dan een halve cm hoog!). Snijd de afgekoelde roze cupcakes in plakjes van ongeveer één cm dik en steek hieruit 8 roze hartjes.



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



- 5 Zet deze hartjes één voor één voorzichtig in de 8 vormpjes met de punt naar beneden. Schep daarna met het vanillebeslag de rest van het vormpje vol en doe nog een laagje over het hartje heen. Zorg ervoor dat het hartje niet boven de rand uitkomt! Zet een streepje met een potlood op het bakblik waar het hartje zit.
- 6 Na het bakken haal je namelijk je cupcake uit het bakblik en maak je op dat punt een klein gaatje in het vormpje. Zo weet je altijd als je de cupcake doorsnijdt waar het midden van het hartje zit. Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster.
- 7 Gebruik voor de roze toef Dr. Oetker CupCake Topping roze. Of gebruik botercrème die je met de rode of roze kleurstof de gewenste kleur geeft door het met enkele druppels daarvan te mengen.
- 8 Smeer eerst een dun laagje topping op de rand van de cupcake en dip die in roze Glittersuiker. Spuit daarna bovenop de cupcake een mooie roze toef. Versier daarna met CupCake Suikerhartjes. Doordat je een gaatje hebt gemaakt op de plek waar het hart zit kun je altijd voor een speciaal effect zorgen zodra je de cupcake aansnijdt.
- 9 Smeer eerst een dun laagje topping op de rand van de cupcake en dip die in roze Glittersuiker. Spuit daarna bovenop de cupcake een mooie roze toef. Versier daarna met CupCake Suikerhartjes. Doordat je een gaatje hebt gemaakt op de plek waar het hart zit kun je altijd voor een speciaal effect zorgen zodra je de Valentijn cupcakes aansnijdt.

Tips van de Consumentenservice

- **Tip:** Gebruik andere uitsteekvormen andere kleurstoffen. Zo maak je voor elke gelegenheid een passende cupcake.

