



# Red Velvet cupcakes met chocofondant roosje

8 - 10 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Verwen Red Velvet Cake  
2 eieren  
100 ml slagroom

### Voor de topping:

100 g MonChou  
150 ml slagroom  
1 tl Dr. Oetker Vanille Aroma  
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)

### Voor de roosjes:

1 pakje Dr. Oetker Choco Rolfondant Wit

### Extra nodig:

1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes  
mixer met garden  
uitsteekvormpje rond 3 cm doorsnede  
spuitzak (met stervormig mondje)

- 1 Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. Plaats de cupcakevormpjes in een muffinbakblik of op een bakplaat.
- 2 Doe de Red Velvet Taartmix in een kom en voeg de eieren en 100 ml slagroom 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.
- 3 Verdeel het Red Velvet beslag over de cupcakevormpjes met twee eetlepels of een spuitzak. Vul ze ongeveer tot de helft. Plaats het de cupcakes in de oven en bak ze in ongeveer 20-22 minuten gaar.
- 4 Laten de Red Velvet Cupcakes helemaal afkoelen.
- 5 Doe de mix voor topping (uit het pak) in een beslagkom en voeg 150 ml slagroom, 1 tl vanille aroma en Mon Chou 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.



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



## 6 Roosjes van fondant maken:

Rol een stukje witte Choco fondant uit en steek met de ronde 3 cm uitsteker drie keer 8 of 10 rondjes uit om 3 roosjes te maken.

7 Begin met een klein bolletje choco 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

8 Vul een spuitzak met de rode topping. Spuit tot een mooie toef crème op de cupcakes en steek er een choco fondant roosje in. Bewaar de Red Velvet cupcakes tot moment van serveren in de koeling.

