

Kleine Genieter



Tweekleurige Werther's
Original Caramel-Cupcake



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

voor ongeveer 12 stuks

Voor het beslag

- 275 g bloem
- 2 theelepels zuiveringszout
- 1 theelepel bakpoeder
- 3 el cacao-poeder
- 1 ei
- 130 g suiker
- 80 ml olie
- 300 ml karnemelk

Voor de room

- 500 ml melk
- 4 eetlepels suiker
- 50 g zetmeel
- 250 g zachte boter

Voor de caramelcrème

- 3 eetlepels basisrecept
Werther's Original Caramel
Saus

Voor de mokka-crème

- 2 el instant koffi-poeder
- 3 eetlepels cacao-poeder

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 ° C boven- / onderwarmte. Meng de bloem, bakpoeder, bakpoeder en cacao-poeder. Klop het ei los en voeg toe aan het beslag met de suiker, olie en karnemelk en roer even.
2. Giet het beslag in de muffinvormpjes en bak de cupcakes ongeveer 20 minuten op het middelste rooster. Laat de cupcakes daarna afkoelen.
3. Maak intussen de twee crèmes klaar. Verwarm hiervoor 450 ml melk. Meng de rest van de melk met de suiker en het zetmeel met een mixer. Zodra de melk begint te koken, haal je de pan van het vuur en roer je het zetmeel-melkmengsel erdoor. Breng vervolgens dit puddingmengsel al roerend opnieuw aan de kook en haal van het vuur. Doe de helft van de pudding in een kom en meng met het koffi-poeder en cacao. Dek af met huishoudfolie. Meng de andere helft van de pudding met het Werther's Original Caramel-mengsel en dek af met huishoudfolie.
4. Laat de pudding afkoelen tot kamertemperatuur. De pudding en boter moeten tijdens de verdere bereiding dezelfde temperatuur hebben zodat de room niet gaat schiften. Klop nu de helft van de boter schuimig en roer de karamelpudding erdoor, eetlepel per keer. Doe dan hetzelfde met de mokka-crème. Koel de room.
5. Spuit de crèmes afwisselend op de cupcakes met een spuitzak. Bestrooi tenslotte met een beetje cacao.