



Tartuffo Bianco



www.peuteren.nl
Voor ouders met een *eigen wijze* mening



Het recept is afkomstig uit het boek Rudolph's cupcakes
Uitgeverij: Karakter Uitgevers BV
ISBN: 9789045201634

TARTUFFO BIANCO

AMANDEL CUPCAKE MET WITTE CHOCOLADECÈRE

VOOR 12 CUPCAKES



CAKE

100 gr bloem
1 eetl. bakpoeder (7 gr)
100 gr amandelpoeder
220 gr suiker
mespunt zout
1 ei
180 ml melk
60 ml zonnebloemolie
merg geschaapt uit een vanillestokje of
1 eetl. natuurlijk vanille-extract

WITTE CHOCOLADECÈRE

250 gr boter (op kamertemperatuur)
60 gr poedersuiker
250 gr banketbakkersroom (zie hoofdstuk Basisrecepten
toppings op pag. 28)
150 gr gesmolten witte chocolade

GARNERING

100 gr witte hagelslag
20 gr poedersuiker



CAKE

Verwarm de oven voor op 180 °C.
Zeef de bloem en de bakpoeder boven een kom.
Meng met een garde de amandelpoeder, de suiker en
het zout erdoor. Mix in een andere kom het ei met
de melk, de zonnebloemolie en de vanille. Voeg beide
mengsels bij elkaar en mix ze, op lage stand,
tot een glad beslag. Mix het beslag vervolgens
nog 10 seconden op de hoogste stand.
Zet de cupcakevormpjes in de cupcaketray en vul ze
voor driekwart met het beslag. Bak de cupcakes in de
voorverwarmde oven in ongeveer 25 minuten gaar.

WITTE CHOCOLADECÈRE

Maak 1 recept basis vanillecrème. Voeg de gesmolten
witte chocolade al kloppend bij de crème.
Klop nu niet meer te lang. Stop als de chocolade
goed gemengd is.

GARNERING

Schep de witte chocoladecrème in een spuitzak met
een gladde spuitmond en spuit de crème op de
cupcakes. Bestrooi ze helemaal met de witte choco-
ladehagelslag en bestrooi ze licht met poedersuiker.