



KOPER VIVA CAFÉ

Vier de lente met feestelijke bananen-cupcakes met chocoladecrème. Een killercombinatie die op je tong smelt.

INGREDIËNTEN (12 CUPCAKES)

CAKE

- 140 gram bloem
- 7 gram bakpoeder
- 50 gram cacao poeder
- 230 gram suiker
- Mespuntje zout
- 2 eieren
- 80 milliliter zonnebloemolie
- 1 vanillestokje
- 130 gram bananenpuree
- 130 gram banaan in stukjes gesneden





CHOCOLADEBOTERCRÈME

- Banketbakkersroom
- 1 vanillestokje
- 250 milliliter melk
- 75 gram suiker
- 2 eidooiers
- 1 eetlepel bloem
- 250 gram roomboter
- 30 gram poedersuiker
- 150 gram pure chocolade (gesmolten)

BENODIGHEDEN

- Pan
- Garde
- Plat bord
- Plastic folie
- Blender
- Cupcakevormpjes
- Cupcakebakvorm
- Spuitzak



BEREIDING CHOCOLADEBOTERCRÈME

STAP 1

Schraap het merg uit het vanillestokje. Breng in een pan de melk met het vanillemerg en de helft van de suiker aan de kook.

STAP 2

Roer de eidooiers met de rest van de suiker los en roer de bloem erdoor. Schenk een scheutje warme melk over het eimengsel en roer het met een garde goed door elkaar.

STAP 3

Schenk het eimengsel in de pan bij de melk. Roer alles door elkaar. Breng de banketbakkersroom aan de kook en laat op laag vuur ongeveer 3 à 4 minuten garen. Blijf ondertussen goed roeren.

STAP 4

Giet de banketbakkersroom op een plat bord en bedek dit met plastic folie en laat afkoelen.

STAP 5

Klop de poedersuiker en de roomboter los in een blender. Meng de banketbakkersroom erdoor. Blijf mixen totdat er een gladde massa ontstaat.

STAP 6

Smelt de chocolade. Laat de chocolade iets afkoelen en giet bij de botercrème. Klop het mengsel totdat het een geheel is.



BEREIDING CUPCAKES

STAP 1

Verwarm de oven voor op 180 graden. Zet cupcakevormpjes klaar in een cupcakebakvorm.

STAP 2

Zeef de bloem, de cocoa-poeder en de bakpoeder boven een kom. Meng met een garde de suiker en het zout erdoor. Meng in een andere kom de eieren, de bananenpuree, de zonnebloemolie en de vanille

STAP 3

Voeg beide mengsels samen en meng ze in de blender op lage snelheid tot een glad geheel. Meng het beslag vervolgens nog 10 seconden op de hoogste stand. Voeg dan de stukjes banaan toe.

STAP 4

Vul de vormpjes voor 3/4 met het beslag. Bak de cupcakes in een voorverwarmde oven in 20 tot 25 minuten gaar. Laat de cakejes goed afkoelen.

STAP 5

Snijd voor de garnering de banaan in dunne plakjes. Leg op ieder cakeje 3 plakjes banaan. Doe de chocoladecrème in een spuitzak en spuit een mooie rozet op het cakeje.

GENIETEN!