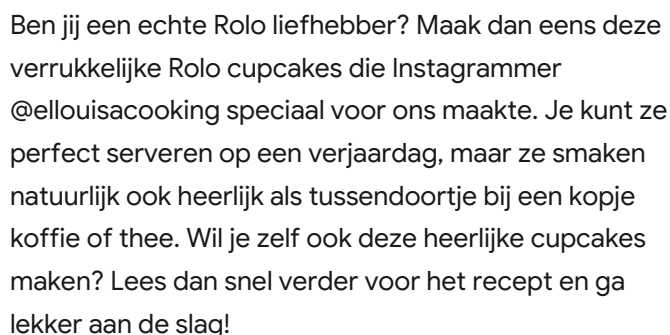




⌚ ± 1 uur

 ± 1 uur

 12 personen



- 100 gram kristalsuiker;
- 1 theelepel Brand new Cake geconcentreerde aroma Vanille;
- 125 milliliter zonnebloemolie;
- 150 gram bloem;
- 8 gram Brand New Cake Bakpoeder;
- 2 eetlepels cacaopoeder;
- 200 milliliter slagroom;
- Mini pipetjes;
- 3 eetlepels Brand New Cake Suikerbakkerspoeder;
- 1 zakje Klop-Fix;
- 100 gram Caramel Naturel;
- 12 Cupcakes Cups Zwart;
- Cupcake bakblik;
- Spuitzakken;
- Spuitmond gekarteld.



## Overige benodigdheden:

- 2 eieren, maat M;
- 125 milliliter chocolademelk;
- 4 rollen Rolo's.

## Recept

### Het maken van de cupcakes:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Doe de eieren, suiker en vanille aroma in een kom.
3. Mix dit door elkaar heen tot een luchtig beslag.
4. Doe de zonnebloemolie en de chocolademelk erdoorheen.
5. Mix daarna de bloem, bakpoeder en cacaopoeder door het beslag heen.
6. Houd 12 Rolo's apart en hak de rest in stukjes.
7. Schep de stukjes Rolo door het beslag heen.
8. Verdeel de cupcake cups over de bakvorm.
9. Vul de cups met het beslag.  
**Tip!** Doe de cups niet te vol.
10. Bak de cupcakes in 20 minuten af.
11. Laat ze daarna afkoelen op een rooster.

### Het maken van de topping:

1. Klop de slagroom met de suikerbakkerspoeder en de Klop-Fix stijf.
2. Mix de mascarpone erdoorheen, totdat je een stevige room hebt.
3. Vul een spuitzak met 3/4 van de karamel.
4. Knip het uiteinde van de spuitzak af.
5. Doe de slagroom in een andere spuitzak en knip het uiteinde af.
6. Doe beide spuitzakken in een grote spuitzak met spuitmondje.
7. Spuit toeven op de cupcakes.
8. Roer de resterende karamel met 1 eetlepel melk los.
9. Knijp in een pipetje en doe het steeltje in de karamel.
10. Laat de bovenkant los, zodat het pipetje de karamel 'opdrinkt'.
11. Prik het pipetje in de cupcakes.
12. Garneer de cupcakes met de overgebleven Rolo's.





**Bekijk ook eens onze andere cupcakes recepten!**

**Deel jouw Rolo cupcakes met ons!**

**Verkrijgbaar in onze webshop**

- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x BrandNewCake geconcentreerde aroma Vanille 30ml (Art.nr.: BNC00172)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Pipetten Mini 5 stuks (Art.nr.: P60128)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 x Caramel Naturel 110 gram (Art.nr.: CZ001)
- 1 x Cupcake Cups HoM Zwart 50x33mm. 50st. (Art.nr.: CAI00142K)
- 1 x Wilton Cupcake Bakvorm voor 12 cupcakes (Art.nr.: 03-3118)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Spuitmondje gekarteld 8 Tands RVS 5mm (Art.nr.: 482402)

