



🕒 ± 1 uur



Recept

- ### Het maken van de cupcakes:

- Tip!** Prik met een satéprikker in een cupcake. Als de prikker er droog uitkomt, zijn de cupcakes gaar.

1. Mix de Crème Chantilly-mix, 100 milliliter melk en water tot een stevige crème.
2. Klop de mascarpone los.
3. Mix de losgeklopte mascarpone door de crème heen.
4. Meng de smaakpasta door de crème heen.**Tip!** Wil je dat de crème een mooie roze kleur heeft? Dan kun je eventueel nog wat roze kleurstof toevoegen.
5. Doe de crème in de spuitzak met spuitmondje.
6. Spuit toefjes op de cupcakes.**Tip!** Draai de spuitzak tijdens het spuiten van de ene naar de andere kant.
7. Smelt eventueel een handjevol chocolade en trek dunne strepen over de toefjes heen.
8. Garneer elke cupcake met een framboos.

Handige informatie



