

## Chocolade&kersen cupcakes / Chocolate and cherry cupcakes



### De boodschappen

- 150 gram boter
- 150 gram suiker
- 3 vrije uitloop eieren
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- mespuntje zout
- 2 eetlepels cacao
- 125 ml melk
- 100 gram pure chocolade
- doosje diepvries zwarte kersen
- klein stukje chocola
- 1/4 l slagroom en 1 zakje klopfix

**Vandaag bakken we retro chocolade cupcakes. Ze zijn gevuld met kersen en slagroom, heerlijk voor je moeder bij haar koffie of thee.**

Op zaterdag alvast de cupcakes bakken voor zondag kan prima maar klop op zondagochtend pas de slagroom en maak dan gelijk cupcakes op.

## Chocolade&kersen cupcakes / Chocolate and cherry cupcakes

### **Zaterdag, 10 mei**

Smelt 100 gram chocola au bain marie en laat het afkoelen.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Mix de boter en de suiker romig, voeg de eieren per stuk toe en klop ze door de botermix.

Roer de cacao door het zelfrijzend bakmeel.

Vouw het meel in gedeelten in het beslag en schraap langs de randen.

Roer de melk en de afgekoelde chocola door het beslag.

Zet papieren vormpjes in het bakblik en vul ze tot 2/3 met een ijsschep.

Schuif de cupcakes in de oven en bak ze in 20 minuten gaar maar niet helemaal droog. Check de cupcakes na een kwartier!

Laat de cupcakes 5 min. in de vorm en dan op een rooster helemaal afkoelen

**Bewaar de cake'jes tot morgen in een afsluitbare plastic doos.**

### **Zondag, 11 mei**

Maak een gaatje in de cupcakes.

Laat de kersen even uitlekken.

Klop de room stijf met suiker en klopfix.

Vul de gaten in de cake'jes met kersen.

Spuit een grote toef slagroom op de cupcakes.

**Met geschaafde chocola en een kers erop zijn deze retro-cupcakes af.**

## Chocolade&kersen cupcakes / Chocolate and cherry cupcakes



### Shopping list

- 150 grams of butter
- 150 grams of sugar
- 3 free-range eggs
- 200g self-raising flour
- pinch of salt
- 2 tablespoons cocoa
- 125ml milk
- 100 grams of dark chocolate
- box of frozen black cherries
- small piece of chocolate
- 1/4 l double cream and 1 sachet klopfix

**Today we bake vintage chocolate cupcakes. They are filled with cherries and whipped cream, delicious for your Mum with her coffee or tea.** Baking the cupcakes on Saturday for Sunday is fine but beat the double cream on Sunday morning and make up the cupcakes then.

## Chocolade&kersen cupcakes / Chocolate and cherry cupcakes

### **Saturday, May 10**

Melt a 100 grams chocolate au bain marie and let it cool.

Preheat the oven to 175 ° C.

Mix the butter and sugar creamy, mix in the eggs one by one.

Sieve in the self raising flour mixed with the cocoa.

Fold the flour in portions into the batter and scrape the edges of the bowl.

Stir in the milk and the cooled chocolate as well.

Place paper cases in a cupcake tin and fill them to 2/3 with an ice scoop.

Slide the cupcakes into the oven and bake them in 20 minutes cooked but not dry. Check them after fifteen minutes!

Let the cupcakes cool in their tin for 5 minutes then on a wire rack.

**Store the cupcakes until tomorrow in an air tight container.**

### **Sunday, May 11**

Scoop a hole into the cupcakes.

Drain the cherries.

Beat the cream stiff with sugar and Klopfix.

Fill the holes in the cakes with cherries.

Pipe a large dollop of cream on the cupcakes.

**Decorate the vintage cupcakes with grated chocolate and a cherry.**