

CLOWN TAARTJES



Ingrediënten voor de cake (voor 12 stuks)

- 180 g boter
- 135 g suiker
- 8 g vanillesuiker
- 4 eieren
- 180 g bloem
- 1 koffielepel bakpoeder
- snuifje zout
- bakvorm in de vorm van een halve bol
- suiker versieringen voor cupcakes



Bereiding

1. Verwarm de oven op 175 °C
2. Mix de boter, suiker en vanillesuiker romig.
4 min / snelheid 4
3. Voeg de eieren één voor één toe en blijf mixen tot deze goed zijn opgenomen.
1 min / snelheid 4
4. Voeg het zout, de bloem en het bakpoeder beetje bij beetje toe, mix tot een luchtig beslag.
1 min / snelheid 4
5. Bak de cakes 20 minuten in een oven op 175°C. Laat afkoelen op een rooster.
6. Maak een ganache (recept zie hier onder!).
7. Laat de ganache een beetje afkoelen en bestrijk de cakes met de ganache.
8. Versier met figuurtjes in suikerglazuur, smarties, ...
- 9.

Succes!

CHOCOLADE GLAZUUR OF GANACHE



Ingrediënten chocolade glazuur of ganache:

- 100 g donkere chocolade (in stukken gesneden)
- 70 g slagroom, min 30 % vet
- 1 klontje boter (10 g) (zorgt voor een mooie glans van je glazuur)

Werkwijze:

1. Doe chocolade in de mengbeker en rasp
10 sec / snelheid 8
2. Voeg de slagroom en het klontje boter toe en smelt
2 min / 50 °C / snelheid 3