TAYLOR & COLLEDGE

VANILLECUPCAKES

Totale tijd: 175 minuten
Porties: 12 Porties

Ingrediënten

Karamelsaus

30 g bruine basterdsuiker
20 g witte basterdsuiker
20 g boter
100 g room

Cupcakes

200 g ongezouten boter (kamertemperatuur)
160 g kristalsuiker
4 eieren
200 g bloem
2 tl bakpoeder
1 snufje zout
4 tl Taylor & Colledge Biologisch Bourbon-Vanille-Extract

Vanilla soak

100 ml water
6 tl Taylor & Colledge Biologisch Bourbon-Vanille-Extract

Topping

500 g crème fraîche
50 g poedersuiker
3 zakjes klopfix
2 el gehakte pecannoten

Bereidingswijze

1. Maak voordat je aan de muffins begint eerst de karamelsaus zodat deze goed kan afkoelen. Meng bruine en witte suiker in een pan en verwarm tot de suiker gesmolten en goudbruin van kleur is. Haal het pannetje onmiddellijk van het vuur en roer de boter en room erdoor, pas op het mengsel kan spetteren. Blijf op lage temperatuur verwarmen tot de suiker weer gesmolten is je een gladde karamelsaus hebt. Laat de karamelsaus goed afkoelen.
2. Begin ondertussen met het maken van de muffins: verwarm de oven voor op 180°C/160°C/ gasstand 4 en plaats 12 muffinvormpjes in een bakblik. Gebruik een elektrische mixer en meng de roomboter en suiker tot een romige, gladde massa. Voeg één voor één de eieren toe en klop lichtjes. Zeef de bloem en bakpoeder en voeg deze toe aan het mengsel, gevolgd door zout en het Taylor & Colledge Biologische Bourbon-Vanille-Extract. Meng totdat alle ingrediënten zijn opgenomen.
3. Verdeel het beslag gelijkmatig over de muffinvormpjes en bak de cakejes 25 minuten tot ze gaar zijn. Controleer of je cakejes klaar zijn door er met een satéprikker in te prikken.
4. Meng ondertussen water en Taylor & Colledge Biologische Bourbon-Vanille-Extract in een kleine kom. Als de muffins klaar zijn, haal ze dan uit de oven en laat ze in de bakvorm afkoelen. Besprenkel de muffins vervolgens met een kwastje met het vanillemengsel. Plaats de muffins op een rooster en laat ze volledig afkoelen.
5. Klop om de topping te maken crème fraîche en poedersuiker in een grote kom met een mixer door elkaar. Blijf mixen en voeg de slagroomversteviger toe. Is het de room helemaal losgeklopt? Voeg dan driekwart van de karamelsaus toe en meng voorzichtig.

6. Doe de topping in een spuitzak met stervormig spuitmondje. Spuit hiermee toefjes op de cupcakes. Drizzle de rest van de karamelsaus over de cakejes en strooi tot slot de gehakte pecannoten over de vanillecupcakes.