

Cupcakes vullen

Hoe doe je dat?

Cupcakes zijn van zichzelf natuurlijk al lekker, maar je kunt ze nog bijzonderder maken met een vulling.

Ik heb vanillecupcakes gebakken die ik nog lekkerder ga maken met een vulling. Daarvoor gebruik ik mascarpone, een Italiaanse roomkaas die zich heerlijk laat combineren met allerlei soorten jam. En ik heb gekozen voor aardbeienjam.

Die twee ga ik nu lekker samen mixen. Zo. De vulling is klaar maar nu moet ie nog in de cupcakes. Wat je nodig hebt is een cupcakeboor zoals deze, of gewoon een appelboor.

Steek hem in het midden van de cupcake tot bijna aan de bodem. Drukken en draaien, net niet tot aan de bodem en draai hem dan een beetje en haal hem langzaam weer omhoog. Nu kan de vulling erin.

Daarvoor gebruik ik een spuitzak in een handige vulstandaard maar een hoge beker werkt ook. Met de spatel schep ik zo de vulling in de spuitzak. Nou het ziet er al heel lekker uit. En nu kan ik hem heel makkelijk van de standaard pakken. Nu kan ik de zak eruit halen, de vulling aandrukken en het einde draai ik even rond tussen mijn vingers. Ik gebruik een gladde spuitmond, want het hoeft verder geen mooie toef te worden en hiermee kun je net een egale portie vulling in de cupcake doen.