



Cherry Pie



Het recept is afkomstig uit het boek Rudolph's cupcakes
Uitgeverij: Karakter Uitgevers BV
ISBN: 9789045201634

CHERRY PIE CUPCAKE MET VANILLECRÈME EN KERSENJAM VOOR 12 CUPCAKES



CAKE

Verwarm de oven voor op 180 °C.
Zeef de bloem en bakpoeder boven een kom.
Meng met een garde de suiker en het zout erdoor.
Mix in een andere kom het ei met de melk, de
zonnebloemolie en de vanille. Voeg beide mengsels bij
elkaar en mix ze, op lage stand, tot een glad beslag.
Mix het beslag vervolgens nog 10 seconden op de
hoogste stand. Zet de cupcakevormpjes in de cupcake-
tray en vul ze voor driekwart met het beslag. Bak de
cupcakes in de voorverwarmde oven in ongeveer
25 minuten gaar.



CAKE

200 gr bloem
1 eetl. bakpoeder (7 gr)
220 gr suiker
mespunt zout
1 ei
180 ml melk
60 ml zonnebloemolie
merg geschraapt uit een vanillestokje of
1 eetl. natuurlijk vanille-extract

VANILLECRÈME

250 gr boter (op kamertemperatuur)
60 gr poedersuiker
250 gr banketbakkersroom (zie hoofdstuk Basisrecepten
toppings op pag. 28)

GARNERING

1 pot kersenjam
50 gr hageelag, puur
12 verse kersen

VANILLECRÈME

Doe de zachte boter met de poedersuiker in de kom
van een keukenmachine. Klop de boter rustig met de
bisschophaak luchtig. Dit duurt minstens 10 minuten.
Gebruik een mixer als je geen keukenmachine hebt.
Roer de banketbakkersroom glad met een garde en
voeg deze geleidelijk toe aan de luchtige boter. Blijf
kloppen tot alles goed gemengd is.

GARNERING

Bestrijk de cupcakes met de kersenjam. Schep de
vanillecrème in een spuitzak met een gladde spuit-
mond en verdeel de crème als een flinke dot over de
kersenjam. Bestrooi de cupcakes met een beetje
hageelag. Doop de kersen in de kersenjam en zet
deze boven op de cupcakes.