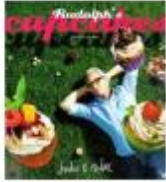




## Tartuffo Bianco



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

# TARTUFFO BIANCO

## AMANDELCUPCAKE MET WITTE CHOCOLADECRÈME

VOOR 12 CUPCAKES



### CAKE

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



### CAKE

Verwarm de oven voor op 180 °C.  
Zeef de bloem en de bakpoeder boven een kom.  
Meng met een garde de amandelpoeder, 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 cupcaketray en vul ze voor driekwart met het beslag. Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven in ongeveer 25 minuten gaar.

### WITTE CHOCOLADECRÈME

Maak 1 recept basis vanillecrème. Voeg de gesmolten witte chocolade af kloppend bij de crème.  
Klop nu niet meer te lang. Stop als de chocolade goed gemengd is.

### WITTE CHOCOLADECRÈME

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

### GARNERING

Schep de witte chocoladecrème in een spuitzak met een gladde spuitmond en spuit de crème op de cupcakes. Bestrooi ze helemaal met de witte chocoladehagelslag en bestrooi ze licht met poedersuiker.

### GARNERING

100 gr witte hagelslag  
20 gr poedersuiker