

PISTACHE CUPCAKES MET LUCHTIGE TOPPING



Ingrediënten cupcakes

- 70 g pistache noten (gepeld en ongezoeten)
- 170 g boter op kamertemperatuur
- 170 g kristalsuiker
- 140 g bloem
- 1,5 theelepel bakpoeder
- 3 eieren
- 1 koffielepel pistachepasta

Ingrediënten voor de topping

- 200 g mascarpone
- 300 g room
- 120 g bloedsuiker
- 1 koffielepel pistachepasta
- Eventueel een beetje groene kleurstof

Werkwijze topping

1. Doe de mascarpone, room, bloedsuiker, beetje groene kleurstof en de pistache pasta in de Thermomix en meng
20 sec / snelheid 3
Spatel alles naar beneden en meng nog eens
20 sec / snelheid 3
2. Zet de vlinder op de messen en klop het mengsel op (het moet goed stijf zijn zoals opgeklopte room)
30 sec / snelheid 4
3. Breng over in een spuitzak en laat een half uur opstijven in de koelkast

Werkwijze cupcakes

1. Verwarm de oven tot 170°C
2. Neem een bakvorm voor 12 cupcakes en leg er cupcake papiertjes in
3. Mix de pistachenoten
5-7 sec / snelheid 6
4. Haal 1 eetlepel nootjes er uit (voor op de topping)
5. Voeg alle ingrediënten toe in de beker en mix
30 sec / snelheid 4
Spatel alles netjes naar beneden en meng nog eens
30 sec / snelheid 4
6. Vul elk cupcakevormpje tot $\frac{3}{4}$ met het deeg
7. Bak 20-25 minuten. Test met een prikker de gaarheid van de cupcakes
8. Laat 5 minuten afkoelen en haal dan uit de bakvorm
9. Plaats op een rooster om verder af te koelen
10. Versier de cupcakes met de topping en bestrooi met wat gemalen nootjes