



Desserten

Guinness Cupcakes

Voor 6 personen.

Ingrediënten

Cupcake

100 gram boter (zacht)
175 gram suiker (lichtbruin)
100 gram zelfrijzende bloem
50 gram amandelen (gemalen)
5 eetlepels cacaopoeder
2 theelepels bakpoeder
150 milliliters guinness bier
1 ei

Voor de topping

120 milliliters slagroom
115 gram mascarpone
65 gram poedersuiker

Bereidingswijze

Cupcakes

Doe de boter, suiker, bloem, amandelen, cacao, baksoda, het ei en het Guinness-bier in een kom. Maak er een glad deeg van.

Verdeel het mengsel over de cakevormpjes en bak 20 à 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180°. Laat de cupcakes volledig afkoelen voor je aan de topping begint.

Topping

Mix de mascarpone en de poedersuiker in enkele minuten tot een zalvige textuur.

Klop de slagroom op tot stevige pieken en spatel er dan het mascarponemengsel door.

Versier elke cupcake met een toef van de topping, zodat ze lijken op “perfect pints of Guinness” met schuimkraag.

Keukenbenodigdheden

Cakevormpjes

Oven

Mixer

