

Ingrediënten voor 6 personen

1 hele Citroen 2 middelgrote eieren 50 ml Bak- en braadvet, vloeibaar, licht (51% vet) 40 g Kristalsuiker 80 ml Melk, mager 100 g Bloem 30 g Allesbinder 2 koffielepel(s) Bakpoeder 45 g Poedersuiker 1 snufje Zout 60 g Kersen uit blik, op siroop, (6 amarenakersen) 1 koffielepel(s) Stroop, stroop uit pot amarenakersen

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Internationaal
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Sweet Valentine Cupcake Amarena-Meringue

Maak indruk op je partner door het maken van heerlijke cupcakes. Dit kleine taartje is een ware traktatie die de liefde zo doet opbloeien. Valentijnsdag wordt echt een feest!

Hulpmiddelen

Eventueel spuitzak met kartelmond. Muffinvorm Eventueel papieren muffinhouder

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Pers de citroen en splits de eieren. Roer de vloeibare bak en braad met de suiker tot een romig mengsel. Meng de eidooiers met de melk en 3 eetlepels citroensap erdoor. Meng de bloem met allesbinder en bakpoeder en schep erdoor. Bekleed een muffinvorm met papieren vormpjes. Schep het beslag erin en bak ca. 25 minuten in de oven. Laat de cupcakes licht afkoelen. Klop het eiwit met de poedersuiker, ½ koffielepel citroensap en het zout stijf in een brandschone kom. Verdeel het meringuemengsel over de cupcakes en laat onderin de oven nog eens ca. 10-15 minuten bakken. Haal de cupcakes uit de oven en laat afkoelen. Garneer met de amarenakersen en siroop en serveer in papieren muffinhouder. De meringuetopping is makkelijk te maken. Let wel op dat het mengsel niet in contact komt met water. Je kan je cupcake leuk versieren met meringue. Gebruik eventueel een spuitzak met een kartelmond om het extra feestelijk te maken. Propointswaarde: 6