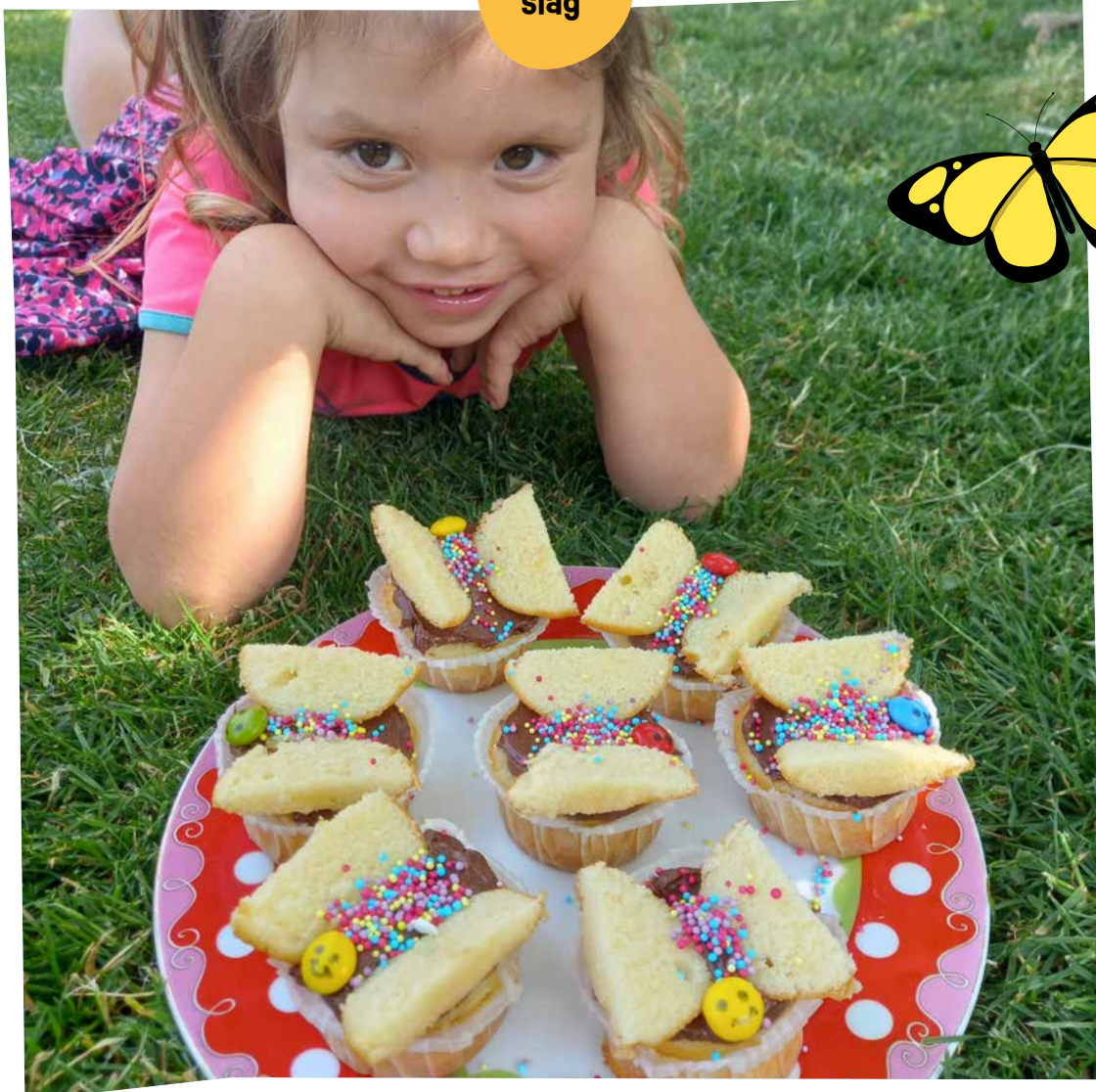


Aan de slag



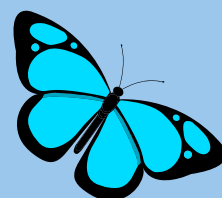
Vlindercupcakes

Wat heb je nodig?

- 8 cupcakes
- 100 gram slagroom
- 100 gram pure chocolade
- 15 gram roomboter
- strooisels, 8 M&M's, eetbare stift

Zien deze cakejes er niet schattig uit? Zo gemaakt en erg lekker. Doe je mee?

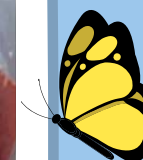
Tekst en foto's: **Marianne Sonnevelt**



1. Breng de slagroom aan de kook en zet het vuur uit.



2. Voeg de chocolade en de boter in blokjes toe en roer door tot het gesmolten is. Laat het mengsel afkoelen en zet daarna in de koelkast.



3. Snijd voorzichtig van elke cupcake de bovenkant af en bewaar die. Klop het chocoladeroommengsel, de ganache, met een garde flink door, dan wordt het romiger. Smeer op elke cupcake een flinke laag ganache.



4. Snijd elk bovenkantje dat je bewaard had doormidden en duw beide halve cirkels voorzichtig in de ganachelaag als vleugels.



5. Teken op een M&M ogen en een mond en duw deze vooraan in de ganache. Strooi op het lijfje van de vlinder wat strooisel. Eet smakelijk!

i

Tip

► In plaats van met eetbare stift kun je ook ogen en een mond maken van de ganache. Doe dit dan met een puntje van een mes.

