

## Chocolade cupcakes met frambozencoulis uit de stoomoven



Velthuizen  
KEUKENS

🕒 35 minuten

👥 6 personen



### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

*Voor de chocoladecupcakes:*

100 gram pure chocolade  
125 gram zachte roomboter  
125 gram suiker  
merg van 1 vanillestokje  
2 eieren  
100 gram zelfrijzend bakmeel

*Voor de frambozencoulis:*

250 gram diepvries frambozen  
50 gram kristalsuiker  
1 el geleisuiker  
2 el water

### Stap 2 | Chocolade smelten

Wist je dat chocolade smelten in de stoomoven super eenvoudig en makkelijk is? Geen gedoe met een pannetje op een kookplaat, maar laat gewoon de stoomoven zijn werk doen. Breek de chocolade in stukken en doe deze in een dichte stoomschaal. Dek de schaal af met vershoudfolie. Selecteer de stoomfunctie op je oven en stel in op 95 graden. Laat de chocolade in 10 minuten smelten in de stoomoven.



### Stap 3 | Beslag maken

Terwijl de chocolade smelt, maak je het beslag voor de cupcakes. Doe de suiker, eieren, zachte boter en het merg van het vanillestokjes in een mengkom en mix alles tot een glad geheel.



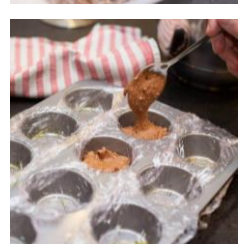
### Stap 4 | Gesmolten chocolade en bakmeel

Als je tevreden bent over de structuur van het cupcakebeslag, kan je de gesmolten chocolade en het zelfrijzend bakmeel toevoegen. Doe dit met een spatel, zo blijft het beslag luchtig. Roer alles goed door totdat er een egale, bruine kleur ontstaat. Smeer een cupcakevorm in met olie of bakspray en bekleed de vorm met vershoudfolie.



### Stap 5 | In de stoomoven

Vul de vorm met het beslag en zet deze in de stoomoven. Stel in op stomen, 100 graden en bak de cakes in 25 minuten gaar.



## Stap 6 | Frambozencoulis

Terwijl de cupcakes in de stoomoven staan, begin je met het bereiden van de frambozencoulis. Doe de frambozen, de suiker en het water in een pannetje. Breng aan de kook en laat ongeveer 5 minuten doorkoken, terwijl je af en toe even roert. Schenk het mengsel in een bolzeef en duw de puree erdoor. Laat circa 30 minuten afkoelen. Bewaartip: Je kunt de frambozencoulis 2 dagen afgedekt in de koelkast bewaren.

## Stap 7 | Genieten

Zodra de chocoladecupcakes gaar zijn, haal je ze uit de stoomoven. Laat de cakes in de vorm afkoelen. Door voorzichtig aan het vershoudfolie te trekken, kan je de cupcakes makkelijk uit de vorm halen. Serveer de chocoladecupcakes uit de stoomoven samen met een paar druppels van de frambozencoulis, verse munt en wat frambozen.

