Banoffee Cheesecake Cupcakes

Ingrediënten

100 g Boter (ongezouten roomboter)
2 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 ml Melk
100 g Boter (zacht)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
400 g MonChou®
0.5 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
2 Stuk(s) Banaan
200 ml Verse slagroom (onbereid)
400 g (gram) Karameltoffees (zacht)
1 el (eetlepels) Zeezout (grofgemalen)

Keukenspullen

6 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Maatbeker
Mixer met gardes
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
Steelpan

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Plaats 6 cupcakevormpjes op de bakplaat.

2. Cupcakes maken

Zorg dat de **eieren (2 stuks)** op kamertemperatuur zijn en de **boter (100 g)** zacht is.

Doe de **mix (1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel)**, de eieren, de **melk (100 ml)** en de boter in een beslagkom en roer het geheel met de mixer op de laagste stand door elkaar.

Klop het met de mixer gedurende 1 minuut op de hoogste stand tot een glad cupcakebeslag.

Verdeel het beslag met 2 eetlepels of een ijsbolletjestang over de cupcakevormpjes.

Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwamde oven. Bak de cupcakes in ca. 22 minuten gaar.

> ### Extra luchtig!
> Als alle ingredienten op kamertemperatuur zijn worden de cupcakes lekker luchtig.

> ### Stevige cupcakes
> Als je de cupcakes bakt in een muffinbakblik bakken ze gelijkmatiger. Ze hebben dan allemaal dezelfde vorm.

> ### Gaarproef
> Je kunt controleren of de cupcakes gaar zijn door er licht met de vinger op te drukken. Veert de cupcake iets terug, dan is de cupcake gaar.

3. Karamelsaus maken

Doe ondertussen de **slagroom (200 ml)** en de **karameltoffees (400 g)** in een steelpan. Verwarm op laag vuur totdat de karameltoffees gesmolten zijn. Roer door totdat het mengsel een geheel is geworden en voeg **zeezout (1 tl)** toe. Laat hierna de saus iets afkoelen. Hoe langer je de saus laat afkoelen, hoe dikker hij wordt.

4. Cupcakes vullen en decoreren

Laat de cupcakes een beetje afkoelen. Prik het spuitmondje in het gebakken cakeje en spuit de karamelsaus in de kern. Voor het lekkerste resultaat vul je het cakeje als deze nog handwarm is. Zorg dat je wat overhoudt voor over de topping.

Maak het **glazuur (2 zakjes Dr. Oetker Glazuur Wit**) zacht door enkele minuten in warm water te leggen. Mix vervolgens het glazuur, de **roomkaas (400 g MonChou)**, de zachte **boter (100 g)** en het **vanille aroma (0,5 tl)** in ongeveer 1 minuut met de mixer door elkaar tot je een stevige cheesecake topping krijgt.

Doe het kartelspuitmondje in de spuitzak en vul de zak met de roomkaascrème. Druk de zak zachtjes aan en spuit vanuit het midden mooie rozetten op de cupcakes. Leg op iedere cupcake 2 plakjes **banaan (2 stuks in plakjes)** en decoreer de banoffee cupcakes met salted caramel vulling.