Vrolijke monstercakejes

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g Margarine (zacht)
2 Ei (kamertemperatuur)
100 ml Melk
25 g Cacaopoeder
500 ml Verse slagroom (onbereid)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
2 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)
1 el (eetlepels) Cacaopoeder
1 Doosje(s) Dr. Oetker Suikeroogjes
Chocoladerolletjes (of biscuitsticks)

Keukenspullen

Bakblik (40x30 cm)
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Uitsteekvormpje (Ø5 cm)
2 Kom
2 Spuitzak
2 Glad spuitmondje

1. Voorbereiden

Vet de bakplaat met een opstaand randje een beetje in. Leg er een bakpapier op en vouw de randen van het bakpapier iets omhoog, zodat een opstaand randje ontstaat.

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 170°C).

2. Chocoladecakejes maken

Doe de **cupcakemix (1 pak)**, **cacao (25 g)**, **eieren (2 stuks)**, **melk (100 ml)** en **boter (100 g)** 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 chocoladecakebeslag.

Verdeel het cakebeslag over de helft van de bakplaat Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven en bak de chocoladecake in 15 tot 20 minuten gaar.

Til de cakeplak mét het bakpapier voorzichtig van de bakplaat. Laat goed afkoelen op een rooster.

Leg na afkoelen de cakeplak op een glad oppervlak. Steek vervolgens met een ronde uitsteker een even aantal van 20 tot 24 rondjes uit de chocoladecakelaag.

3. Vulling maken

Klop in hoge kom de helft van de **slagroom (250 ml)** met **vanillesuiker (1 zakje)** en **Klop-Fix (1 zakje)** met de mixer met garden goed stijf. Klop in een andere kom de andere helft van de **slagroom (250 ml)** met **vanillesuiker (1 zakje)**, **Klop-Fix (1 zakje)** en de **cacao (1 el)** stijf.

Vul een spuitzak met de vanilleroom en de ander met de cacaoroom.

Verdeel nu wat van de vanille- of de chocoladeslagroom over een cakerondje en leg hier een tweede rondje bovenop.

Spuit de resterende chocolade- of vanilleslagroom op de bovenzijde van de cakejes. Wissel zo nu en dan af door eerst een dotje vanilleroom en dan een wat kleiner dotje chocoladeroom op de cakejes te spuiten.

4. Monstertjes maken

Vlak voor serveren maak je er echte monsters van. Plaats hiervoor 1 of 2 **suikeroogjes (1 doosje)** naar keuze in de toplaag van de room. Maak met een **bruine chocolade-decoratiestift (1 stuk)** een mondje, of met de **witte decoratiestift (1 stuk)** tandjes zodat je grappige monstertjes krijgt.

Gebruik **chocoladesticks** voor voelsprieten of oortjes. Voilà, de vrolijke monsters zijn klaar om op te eten!

1. Voorbereiden

Vet de bakplaat met een opstaand randje een beetje in. Leg er een bakpapier op en vouw de randen van het bakpapier iets omhoog, zodat een opstaand randje ontstaat.

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 170°C).

2. Chocoladecakejes maken

Doe de **cupcakemix (1 pak)**, **cacao (25 g)**, **eieren (2 stuks)**, **melk (100 ml)** en **boter (100 g)** 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 chocoladecakebeslag.

Verdeel het cakebeslag over de helft van de bakplaat Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven en bak de chocoladecake in 15 tot 20 minuten gaar.

Til de cakeplak mét het bakpapier voorzichtig van de bakplaat. Laat goed afkoelen op een rooster.

Leg na afkoelen de cakeplak op een glad oppervlak. Steek vervolgens met een ronde uitsteker een even aantal van 20 tot 24 rondjes uit de chocoladecakelaag.

3. Vulling maken

Klop in hoge kom de helft van de **slagroom (250 ml)** met **vanillesuiker (1 zakje)** en **Klop-Fix (1 zakje)** met de mixer met garden goed stijf. Klop in een andere kom de andere helft van de **slagroom (250 ml)** met **vanillesuiker (1 zakje)**, **Klop-Fix (1 zakje)** en de **cacao (1 el)** stijf.

Vul een spuitzak met de vanilleroom en de ander met de cacaoroom.

Verdeel nu wat van de vanille- of de chocoladeslagroom over een cakerondje en leg hier een tweede rondje bovenop.

Spuit de resterende chocolade- of vanilleslagroom op de bovenzijde van de cakejes. Wissel zo nu en dan af door eerst een dotje vanilleroom en dan een wat kleiner dotje chocoladeroom op de cakejes te spuiten.

4. Monstertjes maken

Vlak voor serveren maak je er echte monsters van. Plaats hiervoor 1 of 2 **suikeroogjes (1 doosje)** naar keuze in de toplaag van de room. Maak met een **bruine chocolade-decoratiestift (1 stuk)** een mondje, of met de **witte decoratiestift (1 stuk)** tandjes zodat je grappige monstertjes krijgt.

Gebruik **chocoladesticks** voor voelsprieten of oortjes. Voilà, de vrolijke monsters zijn klaar om op te eten!