

Mini marmercakes met chocolade, pistache en framboos

Ingrédients

- 125g natuurlijke yoghurt zonder suiker
- 180g suiker
- 2 eieren
- 80g neutrale olie
- 225g bloem
- 6g bakpoeder
- 35g melk
- 25g melk
- 1 framboos voor elke mini cake

Préparation

1. Daar zijn we, het nieuwe schooljaar is begonnen!
2. En ter gelegenheid hiervan (het is een tijdje geleden), heb ik jullie laten stemmen op Instagram om samen jullie terugkerende recept te creëren.
3. De uiteindelijke aanwijzingen waren om individuele cakes te maken (perfect voor de tussendoortjes van de kinderen!
4.) met chocolade (in stukjes en gesmolten in het beslag), frambozen en pistache; hier is het resultaat, mini marmer cakes die goed geparfumeerd, chocoladeachtig en fruitig zijn, en die bovendien heel goed kunnen worden ingevroren als je ze van tevoren wilt maken voor de tussendoortjes of het ontbijt ;) En niets staat in de weg om diepgevroren frambozen te gebruiken, dus het recept is het hele jaar door uitvoerbaar!
5. Ingrediënten :Ik heb de pistachepasta Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
6. Ik heb de Caraïbes chocolade en de chocolade stukjes van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
7. Bereidingstijd : 20 minuten + 22 minuten baktijdVoor 20 tot 25 mini cakes : Ingrédients : natuurlijke yoghurt zonder suiker suiker 2 eieren neutrale olie bloem bakpoeder Voor het pistachebeslag : pistachepasta melk Voor het frambozenbeslag : frambozen Voor het chocoladebeslag : gesmolten pure chocolade melk Voor het bakken :QS chocolade stukjes (ongeveer voor mij)1 framboos voor elke mini cake Recept : Meng de yoghurt met de suiker, voeg dan de eieren één voor één toe en meng na elke toevoeging.
8. Voeg vervolgens de olie toe, daarna de bloem en het bakpoeder.
9. Verdeel het beslag (ongeveer) in drie gelijke delen.
10. Voeg in het eerste deel de pistachepasta en de melk toe.
11. Voeg in het tweede deel de grof geprakte frambozen met een vork toe en meng.
12. Voeg in het laatste deel de gesmolten chocolade en de melk toe.
13. In uw kleine vormen, giet een beetje pistachebeslag, voeg dan enkele chocolade stukjes toe, het chocoladebeslag, het frambozenbeslag en eindig met een gehalveerde framboos en enkele chocolade stukjes.
14. Zet ze in de voorverwarmde oven op 170°C gedurende 20 tot 25 minuten (controleer de gaarheid met een mespunt).
15. Laat afkoelen voordat je ze uit de vorm haalt en geniet ervan!