CAFÉ ROYAL
SWITZERLAND

RECEPT IDEE

CAFÉ ROYAL®: MEER DAN ALLEEN KOFFIE

Café Royal® heeft voor elke smaak wat wils: van een krachtige Ristretto tot een heerlijke Lungo of een milde Decaffeinato. De met talloze prijzen bekroonde, UTZ-gecertificeerde koffiesoorten zijn – behalve voor het zetten van uw heerlijke dagelijkse kopje koffie – ook geschikt voor het maken van allerlei culinaire lekkernijen. Wat dacht u bijvoorbeeld van een heerlijk paasdessert?

Zandbeek
Telefoon: +31 (0)40 232 46 46
E-Mail: caferoyal@zandbeek.com

CAFÉ ROYAL
SWITZERLAND

RECEPT IDEE

Luchtige espresso-chocolademuffins met koffie-boterglazuur

Muffins (voor 12 muffins)
- 200 g pure chocolade
- 3 eieren
- 160 g rietsuiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 125 g boter
- 1 snufje zout
- 280 g bloem
- 3 tl bakpoeder
- 200 g zure room
- 60 ml (2 kopjes) Café Royal® Espresso

Glazuur
- 360 g poedersuiker
- 10 g cacaopoeder, ongezoet
- 150 g boter of margarine, zacht
- 60 ml Café Royal® Flavoured Edition Vanilla
- gekleurde dragee-eitjes

Benodigdheden
- Muffinblik
- Papieren vormpjes

Bereiding
Verwarm de oven voor op 200 °C (heteluchtoven op 170 °C) en zet de papieren vormpjes in een muffinblik.

Smelt 150 g pure chocolade au bain-marie en laat de gesmolten massa iets afkoelen. Rasp intussen grof de rest van chocolade.

Klop de eieren, de rietsuiker, de vanillesuiker, de boter en het zout schuimig. Meng de bloem met het bakpoeder en schep het langzaam door de eier-botermassa. Roer alles goed door.

Zandbeek
Telefoon: +31 (0)40 232 46 46
E-Mail: caferoyal@zandbeek.com

CAFÉ ROYAL
SWITZERLAND

RECEPT IDEE

Voeg de zure room toe en roer er vervolgens de versgezette Café Royal® Espresso doorheen. Blijf goed roeren en voeg ten slotte langzaam de vloeibare chocolade en de geraspte chocolade toe. Meng het geheel goed.

Vul de papieren vormpjes met het beslag en bak de muffins in 12 tot 15 minuten gaar. Haal het blik uit de oven en laat de muffins afkoelen.

Meng voor heet glazuur de poedersuiker en het cacaopoeder in een schaaltje. Klop in een andere kom de boter romig en roer het poedersuikermengsel erdoor. Voeg als laatste de versgezette Café Royal® Flavoured Edition Vanilla toe en roer alles tot een gladde massa.

Verdeel het glazuur met een spuitzak over de muffins en versier ze als laatste met een gekleurd dragee-eitje.

Eet smakelijk!

Over Café Royal®
Café Royal® is beschikbaar in de soorten Ristretto, Espresso, Espresso Forte, Lungo Forte, Lungo Classico, Vanilla, Caramel en Almond. De capsules zijn verkrijgbaar bij Albert Heijn en via cafe-royal.com.

Café Royal® is behalve in Nederland ook verkrijgbaar in Zwitserland, Duitsland, Oostenrijk, Frankrijk en Spanje.

De digitale versie van het recept en de foto's in hoge resolutie zijn hier beschikbaar:
https://transfer.serviceplan.com/public.php?service=files&t=1208062b9f5edd899784d05a978c5727

Zandbeek
Telefoon: +31 (0)40 232 46 46
E-Mail: caferoyal@zandbeek.com