


After Eight Cupcakes med Pebermynte Mousse

12 - 15 stk.

 nem Op til 45 Min.

Tænd ovnen på 160 °C varmluft.

1 Chokoladekage med pebermynte:

Pisk smør, sukker, vanillesukker og kakao luftigt. Pisk æggene i et ad gangen, pisk godt imellem hvert æg. Vend sigtet hvedemel og bagepulver i dejen. Tilsæt Chocolate Chips og Naturlig Pebermynteekstrakt og rør dejen godt sammen.

Fordel dejen i muffinformene og bag kagerne i 20-25 minutter. Mærk efter med et træspyd om de er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl derefter kagerne på en bagerist.

2 Pebermyntemousse:

Kom brevets indhold i en skål og tilsæt letmælk, Concentrated Green Colour og Naturlig Pebermynteekstrakt. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er luftig.

Kom moussen i en sprøjtepose med lukket stjernetyl. Sprøjt toppe på hver kage. Pynt med After Eight chokolade og frisk mynte.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
12 - 15 muffinforme
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 11 mm

Chokoladekage med pebermynte:

150 g blødt smør
150 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vanillesukker
2 spsk. kakao
3 æg str. M/L
175 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
75 g Dr. Oetker Chocolate Chips, Dark
4 tsk. Dr. Oetker Naturlig Pebermynteekstrakt

Pebermyntemousse:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Vanilla Taste
2 ½ dl letmælk
1 tsk. Dr. Oetker Concentrated Green Colour
2 tsk. Dr. Oetker Naturlig Pebermynteekstrakt
12 - 15 After Eight® breve
1 frisk mynte



Dr. Oetker Danmark A/S

Tip:

Hvis du vil være sikker på at dine cupcakes ikke flyder ud så læg muffinformene dobbelt, eller kom dem i en muffinform af metal, på den måde bliver siderne på dine cupcakes mere lige.

