

# After Eight® Cupcakes med Pebermynte Mousse

12 - 15 stk.



nem

● Op til 45 Min.



Tænd ovnen på 160 °C varmluft.

## 1 Chokoladecake 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 hakket chokolade/chokoladeknapper 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.

**Bagetid: 20 - 25 minutter**

## 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

#### Chokoladecake 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 hakket mørk chokolade eller chokoladeknapper

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.

