


Chokolade-fudge-cupcakes

12 - 15 stk.

●  Op til 80 Min.

Ingredienser:

Kagedej:

60 g mørk chokolade
125 g smør
6 stk. fudge med vanilje (kan købes i de fleste bland-selv-slik butikker)
65 g hvedemel
110 g sukker
4 æg str. M/L
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljearoma

Topping og pynt:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Chocolate
2 ½ dl letmælk

1 Tænd ovnen på 165°C varmluft.

2 **Kagedej:**

Hak chokoladen fint. Smelt smørret i en gryde, tag den af varmen og rør hakket chokolade i til det smelter. Lad det køle lidt ned.

Skær chocolatefudge i mindre stykker, vend dem i 2 spsk. af hvedemelet og læg dem til side. Pisk sukker og æg til en luftig masse. Tilsæt sigtet mel og rør det i sammen chokoladesmørret og vaniljearoma. Rør til dejen er jævn og fordel den i muffinformene. Dump fudge-ternene ned oven i dejen.

Bag kagerne 20-25 minutter. Afkøl kagerne på en bagerist.

3 **Topping og pynt:**

Bland brevets indhold med 2½ dl letmælk, pisk med en håndmikser ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed.

Fyld kagemoussen i en sprøjtepose, sprøjt den ud på de afkølede kager. Pynt med Dr. Oetker krymmel eller chokoladefigurer.