

Chokoladecupcakes med vaniljemousse

6 - 8 stk.



nem

Op til 40 Min.



Ingredienser:

Kagedej:

75 g smør
20 g hakket, lys chokolade
2 æg str. M/L
75 g sukker
80 g hvedemel
½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
2 spsk. kakaopulver
2 spsk. mælk
Dr. Oetker Ternede Muffinforme

Topping og pynt:

Dr. Oetker Queen Mix
1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Vanilla Taste eller Chocolate
2 ½ dl letmælk

1 Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

2 Kagedej:

Smelt smørret i en gryde ved lav varme. Tag gryden af varmen og tilsæt den hakkede chokolade så det hele smelter sammen til en jævn masse.

Pisk æg og sukker skummende hvidt. Rør sigtet hvedemel, bagepulver og kakaopulver i æggemassen sammen med mælken. Vend chokoladesmørret i og fordel dejen i muffinforme.

Bag kagerne i 15 minutter. Afkøl kagerne på en bagerist.

3 Topping og pynt:

Bland Cake Mousse med mælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er luftig.

Kom vaniljemoussen i en sprøjtepose. Sprøjt moussen ud på kagerne og pynt med krymmel. Opbevar kagerne i køleskabet efter toppingen er sprøjtet på.



Dr. Oetker Danmark A/S

Tip:

Du kan sætte dit eget præg på toppingen med farver, aromaer og dekoration. Se udvalget på oetker.dk

