

Juletræ cupcakes

ca. 12 stk.



nem

Op til 35 Min.



Tænd ovnen på 175 °C traditionel ovn.

1 Chokoladecupcakes:

Smelt smørret og lad det køle af i en stor skål.

Tilsæt yoghurt, Vanilla Extract og æg og rør alle de våde ingredienser sammen. Bland de tørre ingredienser i en mindre skål og sigt dem over i de våde ingredienser. Rør til dejen er ensartet. Vend til sidst den hakkede chokolade i dejen. Fordel dejen i 12 muffinforme, formene skal ikke fyldes helt op, da dejen vil hæve.

Bag kagerne midt i ovnen i ca. 25 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Lad kagerne køle af.

2 Vaniljemousse:

Bland indholdet fra en pose Cake Mousse Vanilla Taste med kold letmælk, pisk med en håndmixer, først ved lav hastighed i 1 minut, herefter ved høj hastighed i 4 minutter. Bland Concentrated Green Colour i moussen til den har den ønskede grønne nuance.

Ingredienser:

Redskaber:

12 muffinforme
håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 8 mm

Chokoladecupcakes:

100 g smør
1 ½ dl yoghurt naturel
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract
2 æg str. M/L
150 g hvedemel
45 g kakao
180 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
100 g grofthakket chokolade

Vaniljemousse:

2 ½ dl letmælk
Dr. Oetker Concentrated Green Colour
1 pose Dr. Oetker Cake Mousse Vanilla Taste

Pynt:

Dr. Oetker Grøn Pynteglasur
Dr. Oetker Christmas Party

3 Pynt:

Kom toppingen i en sprøjtepose med en lukket stjernetyl (ø 8 mm) og sprøjt et juletræ på toppen af hver cupcake. Brug Grøn Pynteglasur til at lave guirlander rundt om hvert juletræer og drys med Christmas Party krymmel.



Tips:

Du kan prøve at skifte vaniljemousse ud med Dr. Oetker Flødebolleskum, [som i denne opskrift](#).

Hvis du vil være helt 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.