

# Perle-cupcakes

ca. 12 stk.    nem  Op til 30 Min.



Tænd ovnen på 175° C varmluft.

## 1 Chokoladecupcake:

Bland sigtet hvedemel, kakao, sukker, vaniljesukker og bagepulver sammen i en skål. Smuldr smørret i melblandingen, tilsæt halvdelen af mælken og rør til dejen er jævn og ensartet. Pisk resten af mælken sammen med æg og kom blandingen i dejen. Pisk dejen i yderligere 1-2 minutter og fordel den i muffinforme.

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 Chokolademousse:

Bland indholdet fra et brev Cake Mousse Chocolate med letmælk. Pisk med en håndmixer først ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed, til moussen er luftig.

Kom moussen i en sprøjtepose med en stjernetyl og sprøjt toppe på hver cupcake, drys med Chocolate Silver Pearls.

### Ingredienser:

#### Redskaber:

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

#### Chokoladecupcake:

100 g hvedemel  
25 g kakao  
150 g sukker  
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje  
1 ½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
50 g smør  
1 ½ dl mælk  
1 æg str. M/L

#### Chokolademousse:

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



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.

