


Sommerfugle-cupcakes

12 - 14 stk.

 for let øvede Op til 80 Min.

Ingredienser:

Kagedej:

200 g smør
4 spsk. kakao
150 g sukker
3 æg str. M/L
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)
150 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

Topping og pynt:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse Chocolate
2 ½ dl letmælk
2 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje

1 Tænd ovnen på 160° C varmluft eller 175° C traditionel varme.

2 **Kagedej:**

Smelt smørret i en gryde, tilsæt kakao og tag gryden af varmen. Pisk sukker, æg og vaniljesukker skummende hvidt. Rør forsigtigt mandelmel, sigtet hvedemel og bagepulver i æggemassen og rør til sidst kakaosmørret i. Fordel dejen i muffinforme.

Bag kagerne i 20-25 minutter.

Afkøl kagerne på en bagerist.

3 **Topping og pynt:**

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

Skær en lille fordybning i hver kage. Brug den afskårne top som vinger, ved at skære den i halve.

Fyld kagerne med kagemousse og sæt de to halve kagestykker oveni så det ligner vinger. Drys med vaniljesukker.