


After Eight Cupcakes

Täyteläiset suklaamuffinit ja mintunmakuinen mousse yhdistyvät näissä ihanissa kuppikakuissa. Koristeluun käytetään After Eight konveheteja ja tuoreita mintunlehtiä.

12 - 15 kappaletta

 Vaikeustaso 1

 up to 60 Min.



Ainekset::

Taikina:

150 g pehmeää voita
1,75 dl sokeria
1 tl Dr. Oetker Luomu Vaniljasokeria
2 rkl kaakaojauhetta
3 kpl kananmunaa
2,75 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Luomu Leivinjauhetta
75 g Dr. Oetker Chocolate chips dark
4 tl Dr. Oetker Piparminttuaromia

Kuorrutus:

1 ps Dr. Oetker Vaniljakakkumussea
2,5 dl maitoa
1 tl Dr. Oetker Vihreää geeliväriä
2 tl Dr. Oetker Piparminttuaromia
Dr. Oetker Choco strösseliä
After Eight suklaakonveheteja
mintunlehtiä

1 Esivalmistelut:

Lämmitä uuni 160 asteiseksi. Jaa muffinivuoat muffinipellille tai uunipellille.

2 Taikina:

Vaahdota voi, sokeri, vaniljasokeri ja kaakao. Lisää kananmunat yksitellen voimakkaasti vatkatun. Sekoita leivinjauhe vehnä jauhoon ja siivilöi seos taikinaan. Kääntelee taikina varovasti tasaiseksi. Lisää suklaahiput ja piparminttuaromi. Jaa taikina tasan muffinivuokiin ja **paista uunin keskitasolla 20-25 minuuttia**. Anna jäähtyä.

3 Kuorrutus ja koristelu:

Sekoita kakkumussea maitoon. Lisää vihreä väri ja piparminttuaromi. Vaahdota aluksi hetki sähkövatkaimen pienimmällä teholla ja sitten 4 minuutin ajan suurimmalla teholla, kunnes vahto on paksua ja kestävä. Siirrä mousse purotuspussiin, jossa on ruusutyllä. Pursota mousse muffineille ja koristelee ne After Eight konvehetein, mintunlehdin ja kaakaoströsselein.