

# Aprikoosi-suklaaleivokset

Aprikoosi mehevöittää suklaaleivonnaiset ja tuo makuun raikkautta.

about 25 palaa



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



## Ainekset::

### ainekset:

- 4 kpl kananmunaa
- 3 dl ruokosokeria
- 2 - 2,5 dl vehnä jauhoja
- 50 g Dr. Oetker Mantelijauhetta
- 0,5 dl perunajauhoja
- 0,5 dl kaakaojauhetta
- 2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 100 g aprikoosimarmeladi
- 1 dl vispikermaa
- 1 dl rypsiöljyä

### pinnalle:

- 25 g voita
- 1 dl tomusokeria
- 200 g maitosuklaata
- Dr. Oetker Suklaasydämiä

- 1 Vaahdota munat ja ruokokidesokeri vaahdoksi. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet, sekä aprikoosimarmeladi, rypsiöljy ja kerma. Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Paista uunissa.

**Lämpötila: about 220 °C**

**Kiertoilmauni: about 200 °C**

**Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla**

**Paistoaika: about 12 - 15 Minutes**

- 2 Pohjan paistuessa tee kuorrute. Laita paksupohjaiseen kattilaan voi ja paloittelu suklaa. Sulata miedolla lämmöllä koko ajan hämmentäen, kunnes suklaapalat ovat sulaneet. Anna kuorrutteen hetki jäähtyä ja sekoita siihen tomusokeri. Levitä kuorrute lämpimän pohjan päälle ja nosta kylmään. Koristele vielä Dr.Oetker suklaasydämillä. Leikkaa jäähtyneenä terävällä tasareunaisella veitsellä.