

# Helmikuppikakut

Kauniit helmin koristellut suklaakuppikakut.

about 12 - 15 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Ainekset:

1,5 dl vehnä jauhoja  
3 rkl kaakaojauhetta  
1,75 dl sokeria  
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
1,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
50 g voita  
1,5 dl maitoa  
1 kpl kananmunaa

### Koristelu:

1 ps Dr. Oetker  
Suklaakakkumoussea  
2,5 dl maitoa  
Dr. Oetker Chocolate Silver  
Pearls -koristerakeita ja  
kultahelmiä

- 1 Sekoita siivilöidyt vehnä jauhot, kaakao, sokeri, vaniljasokeri ja leivinjauhe keskenään kulhossa. Lisää sulatettu voi ja puolet maidosta jauhoseokseen. Sekoita kunnes taikina on tasainen. Vatkaa loput maidosta sekä muna seokseen. Vatkaa vielä 1-2 minuuttia ja jaa taikina muffinivuokiin. Paista uunissa. Anna jäähtyä ennen koristelua

**Kiertoilmauni: 170 °C**

**Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla**

**Paistoaika: 20 - 25 Minutes**

- 2 Vatkaa kakkumousseaineokset maidon kanssa noin 1 minuutti sähkövatkaimella tai 4 minuuttia käsivispilällä vispaten. Pursota mousse muffinien päälle ja koristele pehmeillä helmillä.