

# Ilmeikkäät suklaakuppikakut suukkopilvellä

Suklaakuppikakut saavat kuorrutteen ilmavan, laadukkaalla tumma-, maito- ja rubysuklaalla kuorrutetun suukon. Koristele Sugar Smile -koristeilla.

12 kappaletta



Vaikeustaso 1

● up to 60 Min.



## Ainekset::

### Pohja:

3 dl vehnä jauhoja  
1 dl kaakaojauhetta  
0,75 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa  
0,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
0,25 tl suolaa  
2 kpl kananmunaa  
2 dl sokeria  
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Extract vaniljauutetta  
1 dl majoneesia  
1,5 dl kahvia

### Kuorrute:

5 kpl kananmunan valkuaisia  
2,5 dl sokeria  
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Extract vaniljauutetta  
400 g Dr. Oetker Leivontamaitosuklaata Ruby-suklaata ja tummaa leivontasuklaata  
2 tl rypsiöljyä  
1 rs Dr. Oetker Sugar Eyes -koristekuvioita  
Dr. Oetker Black&Gold Koristerakeita mustat sokerihelmet

## 1 Pohja:

1. Vuoraa muffinipelti paperisilla muffinivuoilla. Kuumenna uuni 175 °C:seen.
2. Sekoita vehnäjauhot, kaakaojauhe, sooda, leivinjauhe ja suola yhteen. Vatkaa kananmunat, sokeri ja vanilja kuohkeaksi vaahdoksi. Kääntelee majoneesi kevyesti munavaahtoon. Siivilöi jauhoseos vaahdotellen kahvin kanssa. Kääntelee kevyesti tasaisesti, mutta älä vatkaa, ettei ilma katoa taikinasta.
3. Jaa taikina tasaisesti vuokiin ja paista noin 20 minuuttia tai kunnes kuppikakkuun painettuun puutikkiin ei tartu enää raakaa taikinaa. Jäähdytä kuppikakut ennen kuorruttamista.

② **Kuorrute:**

1. Mittaa valkuaiset ja sokeri kuumuutta kestäväään lasi- tai metallikulhoon. Aseta kulho kevyesti poreilevan kattilaan päälle vesihauteeseen niin, ettei vesi osu aivan kulhon pohjaan. Kuumenna valkuais-sokeriseos vesihauteessa samalla kevyesti vatkatun 65 °C:seen tai kunnes sokerikiteet ovat täysin sulaneet ja seos tuntuu sormiin hieman kuumalta. Ota kulho vesihauteesta ja vatkaa vaahto huoneenlämpöiseksi, paksuksi ja kiiltäväksi vaahdoksi. Mausta vaniljalla. Pursota vaahto kuppikakkujen päälle.

2. Sulata suklaa öljyn kanssa korkeassa astiassa (esim. muki). Kasta kuppikakut sulaan suklaaseen ja anna asettua pieni hetki. Kiinnitä silmät ja suu ja anna kovettua jääkaapissa, kunnes kuorrute on asettunut.