

# Suklaa Cupcakes

Suklaa kuppikakujen resepti suklaakuorrutuksella. Viimeistele mehevät kuppikakut värikkäillä suklaarakeilla.

18 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Kuppikakut:

250 g voita  
1,5 dl vettä  
5 dl sokeria  
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
5 kpl kananmunaa  
4,25 dl vehnä jauhoja  
2,5 dl kaakaojauhetta  
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

### Suklaakreemi:

250 g voita huoneenlämpöisenä  
8 - 8,5 dl tomusokeria  
3,5 dl kaakaojauhetta  
1,5 dl vispikermaa

### Koristelu:

1 plo Dr. Oetker DISCO -  
suklaarakeita

## Kuppikakut:

Kuumenna uuni 170°C:seen.

Sulata voi ja vesi pienessä kattilassa. Vatkaa sokeri, vaniljasokeri ja kananmunat vaaleaksi ja kuohkeaksi vaahdoksi. Siivilöi vehnä jauhot, kaakaojauhe ja leivinjauhe ja kääntele jauhot vuorotellen sulatetun voin kanssa muna-sokerivaahtoon. Jaa taikina silikonisiin muffinivuokiin ja paista niitä uunin keskitasolla noin. 20 min. Anna kuppikakujen jäähtyä kunnolla ennen kuorruttamista.

## Suklaakreemi:

Siivilöi tomusokeri ja kaakaojauhe kulhoon. Lisää huoneenlämpöinen voi ja vatkaa vaahdoksi. Lisää kerma ja vatkaa kunnes kreemi on kuohkeaa. Laita kreemi pursotinpussiin ja pursota kuppikakujen päälle. Koristele Disco - suklaarakeilla.

## Vinkki:

Lisää Dr. Oetker Disco -suklaarakeita taikinan sekaan ennen paistamista.