

Suklaatähti cupcakes

Suklaiset tähdet loistavat kuppikakuissa!

15 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Taikinaan:

- 2 kpl kananmunaa
- 1 dl fariinisokeria
- 1 dl vispikermää
- 100 g voita
- 1,5 dl vehnä jauhoja
- 1 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta
- 0,5 dl kaakaojauhetta
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- noin 50 g tummaa suklaata rouhittuna

Koristeluun:

- 2,5 dl maitoa
- 1 ps Dr. Oetker Vaniljakakkumoussea
- noin 0,5 - 1 tl Dr. Oetker Punaista Elintarvikeväriä
- Dr. Oetker Chocolate Stars - suklaakuivia

Lisäksi:

- 15 kpl Dr. Oetker Cupcake Vuokia

- 1 Mittaa leivontakulhoon kaikki taikinan ainekset ja sekoita puuhaarukalla tasaiseksi. Jaa taikina kahta lusikkaa apuna käyttäen Cupcakevuokiin. Täytä vuosta 3/4 osaa.

Lämpötila: 200 °C

Kiertoilmauuni: 180 °C

Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla

Paistoaika: noin 15 minuuttia

- 2 Kaada kakkumousse-jauhe kulhoon ja vatkaa joukkoon maito ja vanilja-aromia maun mukaan. Vatkaa ensin hiljaisella teholla ja hetken päästä täysteholla noin kolme minuuttia, kunnes seoksesta tulee kuohkea. Jaa seos kahteen osaan ja värjää toinen osa punaisella elintarvikeväriä.
- 3 Kauho vuorotellen valkoista ja punaista seosta pursotinpussiin ja pursota jäähtyneiden kuppikakujen päälle keoiksi. Koristele isoilla suklaatähdillä.