


# Suklaiset laskiaispullat

Ihanan muhkeat laskiaispullat, joihin tulee täytteeksi suklaaganache, suklaamousse ja suklaakastike. Paras laskiaisherkku suklaanystävälle.

about 20 kappaletta

   Vaikeustaso 2

  up to 150 Min.



## Ainekset::

### Pullataikina:

125 g voita  
5 dl maitoa  
2 dl vaaleaa siirappia ljus  
1 rkl kardemumma  
1 tl suolaa  
50 g hiivaa  
13 - 15 dl vehnä jauhoja

### Suklaaganache:

1 dl Baileys -likööriä  
100 g suklaata , rouhittuna

### Suklaamousse:

1 ps Dr. Oetker  
Suklaakakkumoussea  
2,5 dl maitoa  
2 dl vispikermaa

### Koristeluun:

Dr. Oetker Earthy Luomu  
Koristerakeita  
Dr. Oetker Suklaakastiketta  
tomusokeria

## 1 Pullat:

Sulata voi kattilassa. Ota pois levyltä ja lisää maito, siirappi, kardemumma ja suola. Murena hiiva kulhoon ja kaada voi-maitoseos päälle (37-asteinen). Sekoita tasaiseksi ja lisää jauhoja joukkoon vähän kerrallaan. Taikina saa jäädä hieman löysäksi, jotta pullista tulee pehmeitä. Vaivaa kunnolla, vähintään 10 minuuttia. Kun taikina on valmis, se irtoaa kulhon reunoilta. Anna taikinan kohota noin 1 tunti liinan alla peitettynä.

Pyöritä noin 12 pullaa ja anna niiden kohota uunipellillä leivinpaperin päällä vielä noin 45 minuuttia. Paista sitten 225 ° C: ssa noin 10 minuuttia.

## 2 Täyte 1 (riittää noin 6 pullaan):

Kuumenna Baileys (keitä, jos haluat haihduttaa alkoholin). Sammuta levy ja sekoita rouhittu suklaa. Kun ganache on kiiltävää, se on valmista.



**3 Täyte 2 (riittää noin 6 pullaan):**

Vatkaa kakkumousse ja maito kuohkeaksi vaahdoksi. Vatkaa kerma vaahdoksi toisessa kulhossa.

**4 Kokoaminen:**

Leikkaa jäähtyneisiin pulliin kansi. Painele pullaan pieni kolo ja täytä puolet pullista suklaaganachella. Laita suklaamousse ja kermavaahto pursotuspussiin ja pursota pullien päälle. Ripottele päälle suklaarakeita ja valuta suklaakastiketta päälle. Laita kansi päälle ja viimeistele tomusokerilla.

