

# Supersuklaa mokkapalat

Mehevät mokkapalat, jotka kuorrutetaan ihanalla suklaakuorrutteella.

15 - 20 palaa



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Pohja:

- 1 dl rypsiöljyä
- 1 dl vahvaa kahvia
- 200 g crème fraîche
- 1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa
- 2 kpl kananmuna
- 2 dl fariinisokeria
- 3,5 dl vehnä jauhoja
- 0,75 dl kaakaojauhetta
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 0,75 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa
- 0,5 tl suolaa
- 100 g tummaa suklaata

### Kuorrute:

- 1 ps Dr. Oetker Icing & Frosting Choco Dreams -kuorrutetta
- 100 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
- 50 g pehmeää voita
- keksejä
- Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls -koristerakeita

## Pohja:

Sekoita kulhossa rypsiöljy, kahvi, crème fraîche, vaniljatahna, kananmunat ja fariinisokeri. Sekoita toisessa kulhossa vehnä jauhot, kaakaojauhe, leivinjauhe, sooda ja suola. Sekoita sitten jauhoseos nesteiden kanssa. Rouhi suklaa ja kääntelee taikinaan. Levitä taikina leivinpaperilla vuorattuun vuokaan (n. 25 x 30 cm) ja paista 175 asteessa noin 20 minuuttia tai kunnes taikina on kypsää. Anna jäähtyä.

## Kuorrute:

Sekoita kuorrutejauhe, tuorejuusto ja pehmeä voi kulhossa. Vatkaa 4 minuuttia. Levitä kuorrute pohjan päälle. Viimeistele kekseillä ja koristerakeilla.