



# SCHOKOLADECUPCAKES MIT EINFACHEM SCHOKOLADETOPPING (DIERBERGS HOLIDAY PLAN)



## QimiQ AVANTAGES

- Backwaren bleiben länger saftig
- Gelingsicher
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



## INGRÉDIENTS POUR 1000 G

### FÜR DIE CUPCAKES

**114 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**68 g** Beurre, mou

**114 g** Sucre

**1** Sucre vanillé

**pincée** Sel

**3** Jaune(s) d'œuf

**90 g** Blanc(s) d'œuf

**114 g** Farine

**36 g** Poudre de cacao

**0.5** Levure chimique

### FÜR DAS TOPPING

**180 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**365 g** Chocolat noir, haché

**27 g** Sucre glace

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Cupcakes Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Eidotter langsam dazugeben und gemeinsam ca. 5 Minuten schaumig rühren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit der Buttermasse vermischen.
4. Aus dem Eiklar einen Eischnee zubereiten und unter die Buttermasse heben.
5. Mehl mit Kakaopulver und Backpulver vermischen, in die Masse einsieben und untermischen.
6. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, jeweils 1 EL Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
7. Für das Schokoladetopping QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Staubzucker unterrühren.
8. Schokoladecreme kalt stellen, bis sie eine spritzfähige Konsistenz hat. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes spritzen.