



SCHOKOLADECUPCAKES MIT EINFACHEM SCHOKOLADETOPPING (DIERBERGS HOLIDAY PLAN)



QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Réussite assurée
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1000 G

FÜR DIE CUPCAKES

114 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
68 g	Beurre, mou
114 g	Sucre
1 sachet(s)	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 sachet(s)	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.