



# SCHOKOLADECUPCAKES MIT EINFACHEM SCHOKOLADETOPPING (DIERBERGS HOLIDAY PLAN)



## QimiQ VANTAGGI

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



15



sempliment

## INGREDIENTI PER 1000 G

### FÜR DIE CUPCAKES

<b>114 g</b>	QimiQ Classic,
<b>68 g</b>	Burro,
<b>114 g</b>	Zucchero
<b>1</b>	Zucchero vanigliato
	Sale
<b>3</b>	Tuorlo d'uovo
<b>90 g</b>	Bianco dell'uovo
<b>114 g</b>	Farina
<b>36 g</b>	Cacao in polvere
<b>0.5</b>	Livieto

### FÜR DAS TOPPING

<b>180 g</b>	QimiQ Classic,
<b>365 g</b>	Cioccolato semi-amaro,
<b>27 g</b>	Zucchero a velo

## PREPARAZIONE

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.