


# Шоколадови къпкейкове „Зайчета“

Какво търсят „Зайчета“ в тези шоколадови къпкейкчета

12 мъфини (/кекчета)

 Необходим някакъв опит

 up to 60 Min.



## Съставки:

### Продукти:

150 г краве масло  
120 г захар  
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker  
3 г сол (щипка)  
3 бр. яйца (размер М)  
200 г пшенично брашно  
2 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker  
20 г какао премиум Dr.Oetker  
2 с.л. прясно мляко  
50 г тъмен шоколад (настърган )

### Пълнеж:

1 пак. глазура шоколад Dr.Oetker  
100 г краве масло

### Украса:

250 г фондан бял  
30 г кокосови стърготини  
10 г червена сладкарска боя  
1 пак. цветни захарни шрифтове  
Dr.Oetker

## 1 Тесто:

Разбийте маслото на крем в купа с миксер и добавете захарта, ваниловата захар и солта до получаване на хомогенна смес. Разбийте едно по едно яйцата като бъркате всяко на най-високата степен около половин минута. Пресейте брашното, бакпулвера и какаото и постепенно го разбъркате в сместа като редувате с прясното мляко. Накрая добавете настъргания шоколад. Разпределете сместа поравно във формите за мъфини. Печете в средата на предварително загрята фурна на 180°C при горен и долен нагревател или на 160°C на вентилатор 25 мин. След изпичане извадете мъфините от металната форма и оставете да изстинат.

## 2 Пълнеж:

Затоплете маслената глазура според указаниято. Излейте в купа добавете маслото и разбъркайте добре. В случай, че кремът стане течен, го оставете за кратко в хладилника да стегне.

С помощта на нож отрежете тънко връхчетата на всички мъфини (фиг. 1) като капачета и ги начупете на трохи. Разбъркайте трохите в маслено-шоколадовата глазура. След това намажете върха на мъфините обилно с получения крем.



### 3 Украса:

Със 150 г от фондана оформете 6 еднакво големи топки. Разрежете ги на две и поставете с отрязаната част надолу върху крема. От около 25 г от фондана оформете 12 малки топки и ги разделете отново на две. Намажете ги с малко вода и потопете в кокосовите стърготини (Фиг. 2).



2/3 от останалия фондан оформете 24 малки топчета и поставете върху лапичките на крачетата. Оцветете останалия фондан с червена боя. Поставете една голямо топче и три малко на задните лапи, притиснете и поставете опашка (Фиг. 3).

