

Coffrets au trésor

environ 12 pièces    simple ● up to 60 Min.



Ingrédients:

Moule à muffins:

12 godets en papier:
de Moules en papier Dr. Oetker

Pâte:

1 mélange pour gâteaux de Cake au Chocolat Dr. Oetker
1 dl de lait
150 g de beurre ramolli
3 œufs

Décoration:

80 g de Maspain à cuire de Dr. Oetker, brun
de Glaçage foncé de Dr. Oetker
20 g de Maspain à cuire de Dr. Oetker, blanc
friandises à volonté

1 Préliminaires:

Tapisser un moule à muffins de godets en papier.

Préchauffer le four:

Four électrique: environ 180 °C
Four à chaleur tournante: environ 160 °C

2 Pâte:

Préparer le Cake au chocolat comme indiqué sur l'emballage. Répartir la masse dans le moule à muffins préparé.

Cuire dans le tiers inférieur du four préchauffé.

Four électrique: environ 180 °C
Four à chaleur tournante: environ 160 °C
Hauteur: rainure inférieure
Temps de cuisson: environ 20 minutes

Laisser refroidir. Découper un cube sur le haut de chaque muffin et le retirer. Retirer une petite partie du cube pour obtenir un couvercle.

3 Décoration:

Abaisser le massepain brun en rectangle sur une épaisseur d'env. 2 mm. Dessiner des rayures avec le dos d'une lame de couteau et découper le massepain à la dimension des couvercles. Faire fondre le glaçage foncé comme indiqué sur l'emballage. Badigeonner le haut des couvercles de glaçage et poser le massepain découpé sur le glaçage encore mou. Laisser sécher. Former le massepain blanc un rouleau fin. Découper les poignées et les coller avec un peu de glaçage sur les couvercles. Remplir l'intérieur des muffins avec les friandises et placer les couvercles.