

BANANENSPLITCUPCAKES

mit SCHOKOHAUBE

Teig

für 12 Cupcakes:

- 250g Mehl
- 2-3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 170g Kristallzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150g Alsan (geschmolzen)
- 3 EL Seidentofu
- 2 kleine, reife Bananen
- 100g gehackte Zartbitterschoko

für die Creme:

- 1 Pck à 300 ml aufschlagbare Sojasahne (gekühlt!)
- 100g Alsan, Zimmerrweich
- 100g Puderzucker
- 3-4 EL Speisestärke
- 5 EL Kakao



Außerdem: Papierförmchen
Dressiersack

• ZUBEREITUNG •

- Backofen vorheizen. Schokolade in Stücke hacken.
- Mehl, Backpulver und Salz vermengen. • Zucker, Vanillezucker, Seidentofu, und Alsan mit dem Handmixer gut verrühren. Die Mehlmischung löffelweise zugeben. Bananen mit der Gabel zerdrücken und ebenfalls beifügen. Noch einmal mit dem Handmixer schlagen. Zerhackte Schokolade unterrühren.
- Muffinblech mit 12-Papierförmchen anlegen und den Teig darin aufteilen. Bei 180° Umluft ca. 20 min. backen, bis der Teig aufgegangen ist. Abkühlen lassen. • Für die Creme die gut gekühlte Sojasahne, Speisestärke, Puderzucker, Alsan und Kakao mit einem Handmixer verrühren, bis die Masse glatt und luftig ist. In einen Dressiersack füllen und auf den ausgekühlten Cupcakes verteilen. • Nach belieben dekorieren. Zum Beispiel mit veganero, buntem Streusel, Kakaopulver oder Kakaosplitt.

• Guten Appetit!