



## Chocolate Candy Fluff Cupcakes

### Ingredienser

Chocolate Cupcakes:

150 g smør  
150 g sukker  
2 store egg  
1,5 dl melk  
2 ts bakepulver  
250 g hvetemel  
5-6 ss kakao



Candy Fluff Frosting:

3 dl kremfløte  
10 stk Rox karameller (se tips)  
(rosa konditorfarge)

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel, kakao og bakepulver. Vend dette inn i smørkremen vekselsvis med melken til en jevn deig.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 15 min. Avkjøles helt.

*Candy Fluff Frosting:*

Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett Rox-karamellene. Rør til karamellene har løst seg helt opp. Dette tar litt tid, så vær tålmodig (se tips). Rør i

litt rosa konditorfarge om du vil ha sterkere rosafarge på kremen. Avkjøl fløten i kjøleskapet til den er helt kald (eventuelt i kjøleskapet over natten).

Pisk opp den kalde fløten med elektrisk håndmikser til en luftig krem (NB! ikke pisk for mye - det tar bare noen sekunder).

Fyll den rosa kremen i en kakesprøye og sprøyt lekre topper på hver cupcake. Pynt med rosa perler eller annen kakepynt.

## Tips

♥ Rox er myke, rosa karameller med bringebærsmak som fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikker og kiosker. Det er 2 stk karameller i hver pakke, så du trenger altså 5 pk Rox til denne oppskriften.

♥ Se også "Foxy Lemon Cupcakes" som er toppet med sitronfluff frosting laget med Fox karameller.

♥ Det går fint å lage både "Candy Vanilla Cupcakes" og "Candy Chocolate Cupcakes" av samme oppskrift ved å tilsette 3 ss kakao i halvparten av deigen og 2 ts vaniljesukker i den andre halvparten.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppeskift/chocolate-candy-fluff-cupcakes>