



Sjokolademuffins med sjokoladekrem (Sjokoladecupcakes)

Ingredienser

Sjokolademuffins:

- ♥ 100 g smør
- ♥ 1 dl kakao
- ♥ 2 egg
- ♥ 4,5 dl sukker
- ♥ 4,5 dl hvetemel
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 2 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 2,5 dl lettrømme
- ♥ 0,5 dl melk

Sjokoladekrem:

- ♥ 250 g smør
- ♥ 100 g kakao
- ♥ 1 dl helmelk
- ♥ 800 g - 1 kg melis

Fremgangsmåte

Sjokolademuffins:

Smelt smøret. Bland i kakao slik at kakaoen løser seg opp.

Skill eggene og bland eggeplommer med sukker og sjokoladesmøret. Bland i rømme og vanilje. Sikt mel og bakepulver og bland i vekselvis med melken. Pisk eggehviten til stivt skum og vend disse forsiktig inn i deigen til slutt.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll formene 2/3 fulle.



Stek muffinsene midt i ovnen ved 175 °C i ca. 20 minutter. Avkjøl helt.

Sjokoladekrem:

Pisk mykt smør, kakao og det meste av melisen luftig. Tilsett melk og resten av melisen. Pisk til alt er godt blandet og pisk så videre i 3-5 min til en meget luftig sjokoladesmørkrem.

Ha sjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt kremen på muffinsene i vakre topper.

Tips

♥ Tilpass mengden melk og melis i sjokoladekremen. Den skal være myk, men likevel fast nok til at den holder fasongen når den sprøytes på sjokolademuffinsene.

♥ Muffinsene kan fryses, men jeg synes disse smaker aller best samme dag de er laget.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolademuffins-med-sjokoladekrem-sjokoladecupcakes>