Brownie Party Cupcakes



Ingredienser

Brownie Cupcakes:
200 g smør
200 g kokesjokolade (se tips)
4 egg
200 g sukker
150 g hvetemel
4 ts bakepulver

Chocolate Frosting:
5 dl kremfløte
300 g kokesjokolade
1 ss vaniljeessens

Pynt:
fargerikt kakestrøssel

Fremgangsmåte

Start dagen i forveien med å forberede sjokoladekremen: Kok opp fløten i en kjele. Bland i vaniljeessens. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Avkjøl og sett så kjelen i kjøleskapet til dagen etter.

Brownie Cupcakes: Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og ha i oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Pisk inn sjokoladesmøret. Sikt mel og bakepulver og vend inn i deigen. Ikke rør mer i deigen enn det som er nødvendig for å få alt godt blandet (bruk gjerne en stålvisp).

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips) og fyll deigen i formene, ca 3/4 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 15 min (se tips). Avkjøl muffinsene helt i muffinsbrettet før de forsiktig tas ut.

Pisk opp den kalde sjokoladefløten med en elektrisk håndmikser til du får en fluffy sjokoladekrem. Sprøyt sjokoladekremen på hver cupcakes. Pynt med fargerikt kakestrøssel!

Tips

Bruk helst kokesjokolade med 70% kakaoinnhold. Det gir definitivt best smak!

Muffinsbrett gjør at muffinsene holder fasongen mye bedre. Har du ikke muffinsbrett, bør du bruke doble papirformer og passe nøye på at du ikke fyller formene for fulle.

Muffinsene vil virke litt ustekte når de tas ut av ovnen, men ikke stek muffinsene lenger. Smøret og sjokoladen i deigen vil stivne til når muffinsene blir kalde, slik at muffinsene da blir fastere i konsistensen. Det er derfor viktig å la muffinsene bli kalde før de tas ut av muffinsbrettet.

Muffinsene kan lages dagen i forveien. Oppbevares tett innpakket i plast så de holder seg myke. Sjokoladefløten lages også klar dagen før. På serveringsdagen har du da de kalde muffinsene klare og trenger bare å piske opp sjokoladefløten og sprøyte på cupcakesene.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brownie-party-cupcakes