Sjokolademuffins med mørk hemmelighet

Ingredienser



Mørk hemmelighet:
200 g kokesjokolade
4 ss kremfløte

Sjokolademuffins:
100 g smør
250 g kokesjokolade
80 g potetmel
80 g mandler
4 egg
160 g sukker

Fremgangsmåte

Start med å lage de mørke hemmelighetene: Bryt opp sjokoladen i mindre biter og smelt over vannbad sammen med kremfløte. Sett sjokoladen i kjøleskapet til en er fast, men fortsatt kan formes. Trill 8 små kuler. La dem stå i kjøleskapet på et brett dekket med matpapir.

Så lager du muffinsdeigen: Smelt smøret. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La den smelte i det varme smøret. Rør blandingen glatt. Rør inn potetmel og malte mandler. Skill eggeplommene fra hvitene. Rør eggeplommene inn i sjokoladedeigen. Pisk så eggehvitene og sukker til blank marengs. Vend marengsen inn i deigen til slutt.

Smør store papirformer (eller bruk keramikkformer) med litt smør. Fyll en god og stor spiseskje med kakedeig i formene slik at formene er ca 1/3 fulle og bunnene av

formene blir godt dekket av deigen. Legg i en kule med "mørk hemmelighet" og etterfyll med resten av kakedeigen. Formene skal være ca 3/4 fulle.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 15 minutter.

Tips

"Sjokolademuffins med mørk hemmelighet" kan serveres avkjølte. Da stivner fyllet inni muffinsene og blir kremete og deilig (se bildet).

Serverer du muffinsene varme, vil den mørke hemmeligheten bli flytende og renne ut av kaken. Også deilig! Kakene smaker da ekstra godt om de serveres sammen med vaniljeis!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokolademuffins-med-mork-hemmelighet