Magnolia Chocolate Cupcakes



Ingredienser

Chocolate Cupcakes:
250 g smør
2 dl sukker
2 dl brunt sukker
4 store egg
4 dl hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts vaniljeessens
2 dl kefir
180 g kokesjokolade

Vanilla Buttercream:
250 g smør
2 ts vaniljeessens
1 dl melk
12-16 dl melis

Pynt:
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk smøret mykt. Tilsett sukker og brunt sukker og pisk i ca 3 minutter til du får en meget luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen og pisk godt mellom hvert. Pisk inn vaniljeessens. Sikt sammen mel og bakepulver. Bland dette inn i smørkremen vekselsvis med kefir. Smelt kokesjokoladen over vannbad. Avkjøl litt og bland inn i deigen til slutt. Bruk mikser, men ikke pisk lenger enn nødvendig for å få

deigen godt blandet.

Ha papirformer i muffinsbrett. Fordel deigen i formene til de er ca 3/4 fulle. Stek midt i ovnen ved 175°C i 20-25 min. Avkjøl muffinsene i formen i 15 min. Løsne dem forsiktig og ta dem ut av muffinsbrettet. La de bli helt kalde.

Til vaniljesmørkremen piskes mykt smør, vaniljeessens, melk og 4 dl av melisen i 3-5 minutter på middels hastighet. Smørkremen skal da være luftig og smidig. Tilsett mer melis, 2 dl av gangen, og pisk ca 2 minutter mellom hver gang, til smørkremen er tykk og har god smørekonsistens.

Smør kremen på toppen av muffinsene. Du får den karakteristiske fasongen ved å først smøre et tykt lag over hele muffinsene med en smørekniv. Ta så kniven og lag en grop i spiralmønster på hver muffins. Jevn til kantene. Dryss over kakestrøssel. Sett muffinsene i kjøleskapet, slik at kremen stivner.

Tips

Muffinsene er ok å fryse.

Vaniljesmørkremen må ikke settes i kjøleskapet før den smøres på muffinsene. Da stivner den. Oppbevar kremen i romtemperatur helt til den skal brukes. Pass på at muffinsene er helt kalde før du har kremen på dem, ellers smelter kremen.

På "Magnolia Bakery" kan man også kjøpe "Chocolate Cupcakes" med "Chocolate Buttercream". Du kan enten tilsette litt kakao i "Vanilla Buttercream", eller bruke følgende originaloppskrift:

Chocolate Buttercream:

400 g smør
2 ss melk
270 g kokesjokolade
1 ts vaniljeessens
5 dl melis

Pisk smøret i 3 minutter. Pisk inn melken. Smelt sjokoladen over vannbad. Avkjøl til den er lunken (5-15 minutter) og pisk inn i smørkremen, ca 2 minutter. Tilsett vaniljeessens og pisk i 3 minutter til. Tilsett melis og pisk videre til sjokoladekremen har passe konsistens. Smøres på muffinsene på samme måte som "Vanilla

Buttercream" og dryss deretter over kakestrøssel.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/magnolia-chocolate-cupcakes