Browniecupcakes med krem



Ingredienser

Brownie Cupcakes:
2 store egg
2,5 dl sukker
2 ts vaniljeessens
4 ss kakao
0,5 ts bakepulver
2 dl hvetemel
100 g smør

Kremtopping:
5 dl kremfløte
2 ss melis
1 ts ekte vaniljesukker

Pynt:
rosa sukkerperler

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk og luftig eggedosis. Vend i vaniljeessens, kakao, bakepulver og mel og til slutt smeltet smør.

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Avkjøl muffinsene helt i formen og gjerne i kjøleskapet i et par timer eller over natten (se tips).

Rett før servering piskes kremfløten til luftig krem. Smak til med melis og vanilesukker. Sprøyt topper på hver browniecupcake. Dryss over rosa sukkerperler

til pynt.

Tips

Ikke stek muffinsene for lenge! De vil virke litt rå når de tas ut av ovnen, men de stivner etter at de har blitt skikkelig kalde. Det vil da dannes et lite søkk i midten av hver muffins, og det er slik de skal være.

Browniemuffinsene må også være helt kalde med tanke på at de skal pyntes med piskes krem. Er de ikke det, vil kremen smelte og renne av kakene.

Jeg har her pyntet med masse krem på toppen. Det holder med 3 dl kremfløte hvis du bare vil ha litt krem på hver cupcake.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/browniecupcakes-med-krem