Sjokoladecupcakes med Oreokrem



Ingredienser

Sjokoladecupcakes:
125 g smør
2,5 dl lysebrunt rørsukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
1 ts bakepulver
0,5 ts natron
1,75 dl kefir
1 dl kakao
2,5 dl hvetemel

Oreokrem:
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
6 stk Oreokjeks

Pynt:
6 stk Oreokjeks

Pynt:

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig sammen med brunt sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk så inn vaniljeessensen. Bland i bakepulver, natron og deretter kefir og kakao og rør deigen jevn. Til slutt blandes hvetemelet inn i deigen.

Sett papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min. Avkjøl helt.

Pisk kremfløten og vaniljesukker til krem. Åpne opp 6 Oreokjeks og skrap ut den hvite kremen inne. Ha de mørke kjeksene i en food processor og kjør til kjeksene blir helt knust (nærmest pulverisert, se tips). Bland kjekssmulene inn i kremen.

Sprøyt kremen på sjokolademuffinsene rett før servering (se tips). Pynt hver cupcake med en halv Oreokjeks.

Tips

Jeg bruker lysebrunt demerarasukker til disse cupcakesene.

Det er viktig å knuse Oreokjeksene til Oreokremen til kjeksene har blitt til helt supersmå smuler. Ellers vil det blir vanskelig å sprøyte ut Oreokremen fordi kjekssmulene setter seg fast i sprøytetuten. Det er også lurt å bruke stor sprøytetut (fås kjøpt i mange nettbutikker, se tips under Lenker på startsiden).

Dette er myke sjokoladecupcakes som kan bakes dagen i forveien og oppbevares godt innpakket i plast. De bør pyntes med Oreokrem samme dag de serveres så kremen er helt fersk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladecupcakes-med-oreokrem