Chocolate Chocolate Cup Cupcakes

Ingredienser



Chocolate Cupcakes:
60 g smør
150 g sukker
1 stort egg
0,5 ts vaniljeessens
0,5 ts eddik
0,5 ts natron
120 ml surmelk
125 g hvetemel
3 ss kakao

Chocolate Ganache:
2 dl kremfløte
150 g kokesjokolade (se tips)

Pynt:
8 stk Chocolate Cups (se tips)
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Tilsett egget og pisk videre til blandingen er tykk og kremete. Pisk inn vaniljeessens. Rør sammen eddik og natron (dette bruser når det blandes) og rør inn i smørkremen sammen med surmelk. Sikt sammen mel og kakao og bland i til en jevn deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet).

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Brekk i sjokoladen og la den smelte i den varme fløten. La blandingen avkjøle i kjøleskapet i 2-3 timer, til den er helt kald (se tips). Pisk opp kremen med elektrisk håndvisper til kremen er stiv. NB! Ikke pisk for lenge for da blir kremen tørr - kremen blir tykk på et par sekunder.

Fjern papiret av muffinsene og skjær til 8 stk så de passer i sjokoladeskålene. Ha sjokoladekremen i en kakesprøyte og sprøyt lekre topper på hver cupcake. Pynt med mørk sjokoladestrøssel.

Tips

Du får kjøpt Chocolate Cups (sjokoladeskåler) i velassorterte matvareforretninger. Det er vanligvis 8 stk i en pakke. Jeg har fått tak i dette blant annet hos Coop Mega.

Jeg bruker vanlig kokesjokolade til sjokoladekremen. Siden det ikke er sukker i kremen, vil sjokolade med 70% kakaoinnhold gi litt for bitter krem etter min smak.

For å få riktig konsistens på sjokoladekremen, må sjokoladefløten stå i kjøleskapet et par timer. Konsistensen skal da være som en tykk, flytende kald sjokoladefløte. Sjokoladefløten må ikke stå i kjøleskapet for lenge og absolutt ikke over natten, for da blir den alt for fast og sjokoladekremen tørr. Uansett må du være nøye på å ikke piske for mye. Sjokoladefløten blir veldig fort til en tykk nok krem som kan sprøytes på cupcakesene.

Sjokoladeskåler kan også fylles med nydelig sjokolademousse, se oppskrift på deilige "Sjokoladefristelser" på detsoteliv.no.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no om du vil se stort bilde av disse cupcakesene!

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

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