Jordbærsjokoladefluff Cupcakes



Ingredienser

Jordbær- og vaniljecupcakes:
100 g smør
350 g melis
2 ts vaniljesukker
1 vaniljestang
2 store egg
2,5 dl kremfløte
2 ts bakepulver
400 g hvetemel
150 g jordbær

Jordbærsjokoladefluff:
5 dl kremfløte
500 g jordbærsjokolade (se tips)

Pynt:
rosa sukkerblomster

Fremgangsmåte

Start gjerne kvelden i forveien med å gjøre klar sjokoladefløten:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen straks av platen og tilsett jordbærsjokoladen. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Sett kjelen i kjøleskapet over natten (eller i minst 5 timer).

Til muffinsene piskes mykt smør luftig med melis og vaniljesukker. Pisk inn eggene til en myk smørkrem. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene fra innsiden. Pisk

dette inn i smørkremen. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i smørkremen vekselsvis med fløten til en jevn deig. Vend til slutt i jordbær delt opp i små biter.

Fordel deigen i muffinsformer som er satt i muffinsbrett til de er ca 2/3 fulle.
Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 15-20 min, eller til de er gjennomstekte og gyldne på toppen. Avkjøl helt.

Ta jordbærsjokoladefløten ut av kjøleskapet. Bruk en elektrisk håndmikser og visp sjokoladefløten til den blir til en tykk, luftig krem. NB! Dette tar ikke lang tid - mindre enn ett minutt - så pass godt på så du ikke pisker for lenge.

Ha jordbærsjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt krem på hver cupcake. Pynt med rosa sukkerblomster eller annen kakepynt du liker.

Tips

Rosa jordbærsjokolade (fra Callebeaut) har jeg foreløpig ikke sett i norske butikker, men produktet fås kjøpt i den supre, svenske nettbutikken www.strosselannat.se.

Denne porsjonen med jordbærsjokoladekrem gir topping på cupcakesene i den størrelsen du ser på bildet. Vil du ha høye, store topper med frosting må du doble oppskriften på kremen.

Eksempel på fluff-frosting som er laget med smeltede karameller finner du i "Foxy Lemon Cupcakes" der jeg har brukt Fox og laget sitronfluff-frosting og i "Sitroncupcakes med lakrisfluff" der jeg har brukt Kick sitron og laget lakrisfluff. Bruk 80-100 g karameller til 3 dl kremfløte for å få passe sterk smak på kremen.

Du kan lage sjokoladefluff-frosting med alle typer sjokolade: hvit sjokolade, melkesjokolade eller mørk sjokolade (med mørk sjokolade kalles kremen også ofte for ganache, se sjokoladekremen på "Chocolate Chocolate Cup Cupcakes"). Det er også mulig å lage veldig gode fluff-kremer med smaksatt sjokolade (karamellsjokolade, mintsjokolade osv). Bruk fra 150-300 g sjokolade pr 3 dl kremfløte. Mengden sjokolade bestemmes av hvor sterk sjokoladesmak du vil ha på kremen.

Mange tips på ulike fluff-frostinger kommer på www.detsoteliv.no etter hvert;-)

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no om du vil se stort bilde av disse cupcakesene. Der har jeg også lagt ut bilde av jordbærsjokoladen som jeg har brukt her.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/jordbaersjokoladefluff-cupcakes