Chocolate Chip Cupcakes



Ingredienser

Chocolate Chip Cupcakes:
225 g smør
200 g sukker
180 g brunt sukker (se tips)
4 store egg
2 ts vaniljeessens (se tips)
1 ts natron
300 g hvetemel
2,5 dl melk
350 g chocolate chips (se tips)

Melkesjokoladefluff-frosting:
6 dl kremfløte
400 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

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

Pisk mykt smør luftig sammen med brunt sukker. Pisk inn eggene ett om gangen. Pisk inn vaniljeessens og natron. Bland så i melet vekselsvis med melken til du får en jevn og klumpfri deig (ikke rør mer enn nødvendig - bare til du har en jevn deig). Vend i 3/4 av sjokoladebitene.

Fordel deigen i store, cupcakeformer så de blir ca 2/3 fulle (se tips). Strø resten av sjokoladebitene på toppen.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 20-25 min. Avkjøl muffinsene til de er helt kalde.

Ta sjokoladefløten 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 sjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt store topper deilig sjokoladekrem på hver cupcake.

Tips

Vaniljeessens kan helst byttes ut med vaniljeekstrakt eller ekte vaniljepulver (fås bl.a. kjøpt i helsekostbutikker). Du kan alternativt bruke 3 ts vaniljesukker i henholdvis både kake og frostingen.

Du kan bruke vanlig lysebrunt demerarasukker, men enda bedre blir det om du bruker lyst muscovadosukker hvis du får tak i (jeg har kjøpt dette hos Mega, Centra og helsekostbutikker).

Ekte amerikanske chocolate chips fås kjøpt hos enkelte matvarebutikker, blant annet Mega og Centra. Det går fint å bruke mørke og/eller lyse sjokoladelinser (fra Freia) eller bare bruke grovt hakket sjokolade istedet.

Jeg har her brukt store cupcakeformer. Du kan bruke stive, amerikanske papirformer som fås kjøpt i matbutikkene eller bruke store cupcakeformer som er beregnet på å settes i muffinsbrett beregnet på store cupcakes (de fine, brune formene du ser på bildet har jeg kjøpt hos www.cacas.no). Det er selvsagt intet i veien for å lage cupcakes i normal størrelse, men da bør du korte ned steketiden til 15-20 min.

Jeg har her brukt stor, taggete sprøytetipp (såkalt fransk tipp). Fås kjøpt i en rekke nettbutikker, se blant annet hos www.klaraform.com.

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

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