Karamellcupcakes med Dumlekrem



Ingredienser

Karamellmuffins:
2 store egg
4 dl sukker
4 ss karamellsaus
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
150 g smør
2 dl melk
5,5 dl hvetemel

Dumlekrem:
2 egg
200 g melis
100 g smør
200 g kokesjokolade
1 pk Dumle sjokolader (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Pisk inn karamellsaus, bakepulver og vaniljesukker. Smelt smøret og bland med melken. Vend dette inn i deigen vekselsvis med melet til en jevn og klumpfri deig.

Sett papirformer i muffinsbrett (se tips) og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 15-20 min, eller til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl helt.

Til Dumlekremen piskes egg og melis til tykk eggedosis. Smelt smøret i en kjele. Tilsett oppdelt kokesjokolade og Dumlesjokoladene. Rør til sjokoladen har løst seg helt opp og avkjøl blandingen. Pisk den så inn i eggedosisen til en glatt og blank sjokoladekrem. Sett kremen i kjøleskapet til den er fast nok til at den holder fasongen ved sprøyting (se tips).

Fyll Dumlekremen i en sprøytepose og sprøyt vakre topper på hver cupcake. Oppbevar kjølig frem til servering.

Tips

Som karamellsaus kan du enten bruke den fra Freia som fås kjøpt i de fleste norske matbutikker eller som jeg har gjort her, karamellsausen fra Hershey's som heter Classic Caramel Sundae Syrup. Begge deler selges på flaske, men den amerikanske er noe tykkere i konsistensen. Smaken på cupcakesene blir omtrent den samme.

Dumle er populære sjokolader som består av myk karamell (toffee) dekket av melkesjokolade (fra Fazer). I pk er på 220 g.

Det er viktig at Dumlekremen står kjølig lenge nok til at den blir fast nok i konsistensen at den kan sprøytes ut. Det tok et par timer for min del. Det er også viktig at muffinsene er helt kalde før du har på kremen.

Hvis du foretrekker mindre krem på toppen, går det an å lage halv porsjon Dumlekrem og smøre et mindre lag på toppen av hver muffins.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/karamellcupcakes-med-dumlekrem