Sjokoladecupcakes med Dumlefluff

Ingredienser



Sjokoladecupcakes:
4 dl hvetemel
2 dl sukker
4 ts bakepulver
0,5 ts salt
1 dl kakao
1 stort egg
3 dl melk
1 dl matolje (se tips)

Dumlefluff:
5 dl kremfløte
25 stk Dumlesjokolader (se tips)

Pynt:
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Start dagen i forveien med å gjøre klar sjokoladefløten til Dumlefluffen:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett Dumlesjokoladen. Rør til sjokoladekaramellene har løst seg helt opp i fløten. Sett kjelen i kjøleskapet til dagen etter.

Bland mel, sukker, bakepulver, salt og kakao godt sammen i en bakebolle. Pisk sammen egg, melk og matolje i en annen bolle. Ha så det våte i det tørre og rør raskt sammen til en jevn deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet).

Sett papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 15-20 min (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Ta kjelen med sjokoladefløten ut av kjøleskapet og pisk den stiv med elektrisk håndmikser (dette går nokså raskt). Ha sjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt vakre topper på hver cupcake.

Pynt med sjokoladestrøssel eller annen kakepynt.

Tips

♥ Dumle er populære karameller dekket med sjokolade. Bruker du 5 dl kremfløte til 25 stk Dumle (ca 190 g) får du en lys og mild sjokoladekrem i tilstrekkelig mengde til å lage nokså stor topp på hver cupcake. Vil du ha sterkere karamellsmak og mindre krem, holder det å bruke 3 dl kremfløte til samme mengde Dumlekarameller.

♥ Det er viktig at du lar sjokoladefløten stå i kjøleskapet over natten for at fløten skal bli til stiv krem. Det er også viktig at muffinsene er helt avkjølt før du har på kremen, ellers smelter kremen.

♥ Husk å bruke matolje med nøytral smak slik som solsikkeolje eller rapsolje. Ikke bruk soyaolje eller olivenolje.

♥ Sjokoladecupcakesene kan fryses, men smaker best samme dag så sjokoladekremen er helt fersk.

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

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