Black & White Chocolate Cupcakes



Ingredienser

2 egg
2,5 dl melk
2,5 dl sukker
120 g smør
7 dl hvetemel
3 ts bakepulver
100 g mørke chocolate chips eller hakket kokesjokolade
100 g hvite chocolate chips eller hakket hvit sjokolade

Sjokoladekrem:
150 g smør
200 g melis
30 g kakao
1 ts vaniljeessens
1-2 ss lunken melk

Pynt:
hvite sjoladehjerter (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, melk, sukker og smeltet smør med en stålvisp. Sikt mel og bakepulver og bland i til en jevn deig (ikke rør mer enn nødvendig). Vend i hvite og mørke sjokoladebiter.

Ha papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i 10-15 min, eller til de er gyldne på toppen (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Til sjokoladekremen piskes mykt smør sammen med de øvrige ingrediesene til en luftig, klumpfri krem.

Smør eller sprøyt sjokoladekremen på de avkjølte muffinsene. Pynt med hvite sjokoladehjerter slik jeg har gjort her, hakket hvit sjokolade eller med annen ønsket kakepynt.

Tips

Sjokoladehjerter lager du ved å smelte sjokolade (dette gjøres raskt i mikro). Ha sjokoladen i et lite kremmerhus laget av matpapir og klipp et ørlite hull i enden. Sprøyt så hjerter (eller andre mønster) på bakepapir. Sett bakepapiret på et brett inn i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet. Oppbevares i kjøleskapet helt til du skal bruke dem. Sjokoladehjertene blir nokså skjøre så vær forsiktig når du tar i dem.

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

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