Chocolate & White Chocolate Cupcakes



Ingredienser

Chocolate Muffins:
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)
200 g hakket kokesjokolade

White Chocolate Frosting:
5 dl kremfløte
500 g hvit sjokolade
1,5 ss vaniljeessens

Fremgangsmåte

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

Muffinsene:
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 (se tips) og fordel deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Dryss på chocolate chips eller hakket kokesjokolade.

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

Sjokoladekremen:
Ta den hvite 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 - så pass godt på så du ikke pisker for lenge.

Pynt:
Ha den hvite sjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt krem på hver cupcake. Pynt med rosa sukkerblomster, sukkerperler eller annen kakepynt du liker.

Tips

Pass på at du bruker matolje med nøytral smak (for eksempel rapsolje eller solsikkeolje). Ikke bruk soyaolje eller olivenolje.

Sjokoladefløten må stå lenge i kjøleskapet før den piskes opp, ellers stivner ikke fløten. Det er ikke nok at fløten kjennes kald. Den må stå lenger siden sjokoladen da blir fastere, hvilket er nødvendig for å få stiv krem. Jeg lager alltid sjokoladefløten klar kvelden før og pisker den opp dagen etter. Da er fløten veldig tykk og det kremen pikses stiv på veldig kort tid.

Det er viktig at muffinsene er helt, helt avkjølte før du sprøyter på frostingen, ellers smelter den og mister fasongen.

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

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