Cupcakes med sjokoladepudding og kaffekrem



Ingredienser

Coffee Liqueur Cupcakes:
♥ 2 egg
♥ 325 g sukker
♥ 175 g smør
♥ 2 dl matfløte
♥ 0,75 dl sterk kaffe
♥ 2 dl coffee liqueur (se tips)
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 350 g hvetemel

Fyll:
♥ 5 dl sjokoladepudding (se tips)

Coffee Liqueur Frosting:
♥ 250 g smør
♥ 0,5 dl coffee liqueur (se tips)
♥ 2 ts espressopulver
♥ 500 g melis

Fremgangsmåte

Ha egg og sukker i en bolle og pisk godt sammen. Tilsett mykt smør og pisk til en luftig smørkrem.

Bland i matfløte, avkjølt kaffe og kaffelikøren. (Deigen vil muligens skille seg litt nå, men dette blir bra igjen når du blander i hvetemelet.)

Sikt litt av melet sammen med bakepulver og natron og rør dette i deigen. Bland til slutt i resten av melet til en jevn deig.

Ha papirformer i muffinsbrett. Det skal bli ca 12 stk av denne oppskriften. Fyll en god spiseskje med deig i hver cupcakeform.

Legg så på en stor spiseskje med sjokoladepudding.

Dekk med resten av kakedeigen.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 15-20 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt, se tips). Avkjøl helt.

Til frostingen piskes mykt smør sammen med espressopulver, kaffelikør og melis til du får en luftig kaffekrem.

Ha kremen i en sprøytepose og sprøyt topper på hver cupcake.

Tips

♥ Du kan bruke den kaffelikøren du liker best. Det finnes mange å velge mellom. Jeg brukte Tia Maria. Du kan også bruke Kahlua eller annen kaffelikør som Irish coffee liqueur. Du kan også bruke kremete kaffelikør (Irish coffee cream liqueur) slik som Baileys og Sheridans, og det vil gi en mildere kaffesmak på cupcakesene.

♥ Det går fint å bruke ferdigkjøpt sjokoladepudding til fyllet.

♥ Ikke overstek muffinsene, for da blir de tørre. Når du sjekker med kakenål, må du huske på at sjokoladepuddingfyllet vil være flytende inni muffinsene også når muffinsene er ferdigstekte. Sjekk derfor om det er kakedeig du får på kakenålen, eller bare sjokoladepuddingen.

♥ Vær nøye med å avkjøle muffinsene helt før du pynter dem med kaffekremen, ellers smelter kremen.

♥ Cupcakesene smaker aller best ferske og romtempererte, men de kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cupcakes-med-sjokoladepudding-og-

kaffekrem