Hot Chocolate & Vanilla Icecream Cupcakes

Ingredienser



Sjokolademuffins med smeltede sjokoladebiter:
♥ 40 g smør
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 1 stort egg
♥ 0,5 dl sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1,5 dl kakao
♥ 1,75 dl melk
♥ 2 dl hvetemel
- -
♥ 100 g kokesjokolade

Vaniljeiskrem:
♥ 3 eggeplommer
♥ 1 dl sukker
♥ 2 ts ekte vaniljesukker
♥ 3 dl kremfløte

(eller bruk ferdigkjøpt vaniljeis)

Hjemmelaget sjokoladesaus:
♥ 2,5 dl kremfløte

♥ 200 g kokesjokolade
♥ (1 ss kaffelikør - men dette kan sløyfes)

(eller bruk ferdigkjøpt sjokoladesaus)

Fremgangsmåte

Vaniljeiskrem:
Hvis du vil bruke hjemmelaget vaniljeiskrem i stedet for kjøpt iskrem, starter du dagen i forveien (eller tidligere) med å lage isen.

Det du gjør er å piske eggeplommer og sukker lyst og luftig. Rør inn vaniljesukkeret (se tips). Pisk kremfløten til myk krem. Vend dette inn i eggedosisen. Fyll iskremblandingen i en liten form og sett denne i fryseren over natten.

Sjokolademuffins:
Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Ha i 100 g kokesjokolade oppdelt i biter. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egget sammen med sukker med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Bland i sjokoladesmøret og rør blandingen jevn. Sikt melet sammen med vaniljesukker, bakepulver og kakao. Bland dette i sammen med melken og rør til en glatt og klumpfri sjokoladedeig.

Hakk 100 g kokesjokolade opp i store biter og vend disse i deigen.

Sett muffinsformer i et muffinsbrett. Fyll deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 12-15 min (ikke overstek muffinsene, de skal være bare såvidt gjennomstekte)!

Sjokoladesaus:
Hjemmelaget sjokoladesaus lager du mens muffinsene steker. Varm opp fløten i en liten kjele. Når den såvidt har nådd kokepunktet, tar du kjelen av platen. Tilsett sjokoladen oppdelt i biter og la sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør sausen glatt og smak til med litt kaffelikør hvis du liker det.

Servering:
Server sjokolademuffinsene nystekte og mens de fortsatt er varme. Da er

sjokoladebitene i deigen forsatt smeltede, som er noe av poenget her:-)

For hver porsjon: Sett en muffins på tallerkenen. Legg på en kule vaniljeis og trykk den litt ned i den myke muffinsen, så vaniljeiskulen holder seg på plass og ikke detter av. Hell over sjokoladesaus og server!

Tips

♥ Noe av poenget i denne oppskriften er som nevnt å ha det varme sammen med det kalde. Det beste er derfor om du steker muffinsene rett før servering. Iskremen har du klar på forhånd enten den er kjøpt eller hjemmelaget, og sjokoladesausen lager du mens muffinsene steker (eller du bruker ferdigkjøpt sjokoladesaus). Så settes desserten raskt sammen når muffinsene er ferdigstekte. Hvis du har gjester og vil forberede desserten, kan du lage sjokoladedeigen klar på forhånd og fylle den i muffinsformene. Så setter du muffinsbrettet i ovnen mens gjestene prater og lar middagen synke og etter 15 min er desserten klar!

♥ Sjokolademuffins som du ikke spiser opp, kan selvsagt avkjøles og spises kalde. Vil du igjen ha sjokoladebitene flytende inni muffinsene, kan du sette dem et par sekunder i mikroen og varme dem opp igjen. Muffinsene kan også fryses. Tines og varmes på samme måte.

♥ For å få god vaniljesmak på iskremen bør du bruke ekte vaniljesukker (som har bittesmå svarte vaniljefrø). Hvis du bare har vanlig vaniljesukker, bør du tilsette frø fra en halv vaniljestang i tillegg for å få skikkelig vaniljesmak.

♥ Denne sjokoladesausen er kjempegod og lett å lage. Du kan tilpasse konsistensen med hvor mye fløte du har i forhold til sjokolade. Med 2,5 dl fløte og 200 g sjokolade får du passe tykk saus, men som likevel fint tåler å tynnes ut med 1 ss kaffelikør. Jeg synes det gir ekstra god smak med litt kaffelikør i sjokoladesausen - but that's me... 😉

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hot-chocolate-vanilla-icecream-cupcakes