Bamsemumscupcakes



Ingredienser

Ingredienser:

♥ 3 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 150 g smør
♥ 1,5 dl kakao
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 1 dl melk
♥ 16 stk bamsemums

Glasur:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 150 g kokesjokolade

Pynt:
♥ 16 stk bamsemums (se tips)
♥ små, røde sjokoladehjerter (se tips)

Rosa hjerteformer i papp fra Wilton (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og vend inn i eggedosisen. Rør i kakao, hvetemelet og melken til du får en jevn, klumpfri deig.

Jeg bruker her hjerteformede cupcakesformer laget av tykk papp (se tips). De er akkurat passe store til at 2 bamsemums får plass i bunnen. Sett formene på en

stekeplate. Fyll på med sjokoladedeig så formene blir 3/4 fulle. Kosende bamsemums ligger nå begravet under sjokoladedeigen..

Inn i ovnen på 180°C, midterste rille, i ca 15 min. Muffinsene skal akkurat være gjennomstekte, men fortsatt ha en litt bløt kjerne i midten. Avkjøl helt.

Lag sjokoladeglasuren ved å koke opp fløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør glasuren jevn.

Fordel sjokoladeglasur på toppen av hver muffins. Pynt med to bamsemums på hver kake.

Tips

♥ De herlige hjerteformene i papp er av merket Wilton. Jeg har kjøpt dem hos Kitch'n på Oslo City, men jeg tipper at de selges i mange butikker og nettbutikker som fører produktene til Wilton - se for eksempel her i nettbutikken til Cacas. Det går såklart også an å bruke runde, store muffinsformer eller du kan bruke muffinsformer i vanlig størrelse og bruke bare 1 bamsemums i bunn og på toppen av muffinsene. Du får da flere muffins som er mindre i størrelse og som derfor trenger kortere steketid.

♥ De røde sjokoladehjertene er laget med naturlig farge og selges i mange matbutikker (fra Idun - Mors hjemmebakte).

♥ Bamsemums er skumbamser dekket med melkesjokolade (fra Nidar) og selger i matbutikker og kiosker over hele landet. Det holder med 1 pk til denne oppskriften.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bamsemumscupcakes