Sjokolademuffins med sjokoladekrem (Sjokoladecupcakes)



Ingredienser

Sjokolademuffins:
♥ 100 g smør
♥ 1 dl kakao
♥ 2 egg
♥ 4,5 dl sukker
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 2,5 dl lettrømme
♥ 0,5 dl melk

Sjokoladekrem:
♥ 250 g smør
♥ 100 g kakao
♥ 1 dl helmelk
♥ 800 g - 1 kg melis

Fremgangsmåte

Sjokolademuffins:
Smelt smøret. Bland i kakao slik at kakaoen løser seg opp.

Skill eggene og bland eggeplommer med sukker og sjokoladesmøret. Bland i rømme og vanilje. Sikt mel og bakepulver og bland i vekselsvis med melken. Pisk eggehvitene til stivt skum og vend disse forsiktig inn i deigen til slutt.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll formene 2/3 fulle.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 175 °C i ca. 20 minutter. Avkjøl helt.

Sjokoladekrem:
Pisk mykt smør, kakao og det meste av melisen luftig. Tilsett melk og resten av melisen. Pisk til alt er godt blandet og pisk så videre i 3-5 min til en meget luftig sjokoladesmørkrem.

Ha sjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt kremen på muffinsene i vakre topper.

Tips

♥ Tilpass mengden melk og melis i sjokoladekremen. Den skal være myk, men likevel fast nok til at den holder fasongen når den sprøytes på sjokolademuffinsene.

♥ Muffinsene kan fryses, men jeg synes disse smaker aller best samme dag de er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokolademuffins-med-sjokoladekrem-sjokoladecupcakes