Det søte liv...

Sjokoladecupcakes med sjokolade-mascarponekrem



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 2,5 dl surmelk
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1,25 dl matolje
♥ 400 g sukker
♥ 90 g kakao
♥ 1 ts salt
♥ 2 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 dl varmt vann

Sjokoladekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 500 g mascarponeost
♥ 100 g kakao
♥ 250 g melis

Fremgangsmåte

Sjokolademuffins:
Visp sammen egg, surmelk, olje og vaniljeestrakt. Bland deretter i sukkeret.

Sikt sammen kakao, salt, bakepulver og natron og rør i. Bland deretter i hvetemelet og rør til en jevn deg. Rør i 1 dl varmt vann til slutt. Deigen skal bli nokså tynn i konsistensen.

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene. Stek muffinsen midt i ovnen ved 180°C i 12-15 minutter, til de er gjennomstekte. Avkjøl helt.

Sjokoladekrem:
Pisk kremfløten til myk og bløt krem. Tilsett romtemperert mascarponeost og visp blandingen luftig. Rør deretter i kakao og melis, så du får en glatt og fin sjokoladekrem.

Ha sjokoladekremen i en sprøytepose og pynt hver sjokolademuffins med en vakker "swirl" med sjokoladekrem.

Tips

♥ Mascarpone er en kremete, italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste store matbutikkene i Norge.

♥ Det er veldig viktig å avkjøle sjokolademuffinsene helt før du sprøyter på sjokoladekremen, ellers vil sjokoladekremen bare smelte og renne av muffinsene.

♥ Det går fint å lage muffinsene dagen i forveien. De har kraftig sjokoladesmak og holder seg myke om de dekkes til med plast. Du bør imidlertid servere lage sjokoladekremen og sprøyte den på muffinsene samme dag de skal serveres, slik at sjokoladekremen er luftig og fersk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladecupcakes-med-sjokolade-mascarponekrem