Fotballmuffins



Ingredienser

Sjokolademuffins:
♥ 200 g smør
♥ 4 ss kakao
♥ 2 dl vann
♥ 4 dl sukker
♥ 4 dl hvetemel
♥ 1,5 ts natron
♥ 2 egg
♥ 2 dl rømme

Vaniljefrosting:
♥ 250 g smør
♥ 500 g melis
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ss melk
♥ grønn konditorfarge (se tips)

Pynt:
♥ 16 stk fotballer (se tips)

Fremgangsmåte

Sjokolademuffins:
Ha smør, kakao og vann i en kjele og kok opp. Ta kjelen av platen og rør i sukkeret. Fortsett med resten av ingrediensene og rør blandingen jevn og klumpfri. Deigen skal være nokså tynn i konsistensen.

Sett hvite papirformer i muffinsbrett. Fyll formene 2/3 fulle med kakerøre.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 160°C i ca 25 minutter (sjekk med kakenål at muffinsene er helt gjennomstekte før du tar dem ut av ovnen). Avkjøl muffinsene til de er helt kalde.

Vaniljefrosting:
Pisk mykt, romtemperert smør luftig sammen med vaniljesukker, melis og melk.

Farg kremen med grønn konditorfarge.

Pynting:
Ha kremen i en sprøytepose med sprøytetipp beregnet på å lage striper (Wilton #234).

Sprøyt kremen på de avkjølte muffinsene. Pynt med en fotball (spiselig kakepynt) på hver muffins.

Tips

♥ For at muffinsene skal holde fasongen bør du bruke muffinsbrett. Jeg synes hvite muffinsformer matcher best fargemessig til disse fotballmuffinsene.

♥ Grønnfargen på vaniljefrostingen får du ved å piske inn grønn konditorfarge. Det er viktig at du bruker en konsentrert type slik at du ikke trenger for store mengder og som ikke endrer på konsistensen på kremen.

♥ For å sprøyte ut gresset må du ha en tilpasset sprøytetipp. Jeg bruker Wilton #234. Gode sprøyteposer som tåler litt press uten å sprekke er også viktig å ha.

♥ Fotballer fås kjøpt som spiselig kakepynt. Hvis du vil gjøre enda litt mer ut av det, kan du pynte med hvit glasur oppå gresset før du legger på fotballene.

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

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