Ripsmuffins med marsipan og hvit sjokolade



Ingredienser

- ♥ 100 g smør
- ♥ 250 g sukker
- ♥ 100 g ekte marsipan (se tips)
- ♥ 2 egg
- ♥ 250 g hvetemel
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ 1 dl rømme
- ♥ 200 g rips (friske eller frosne)
- ♥ 100 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Riv marsipanen på rivjern og pisk den deretter inn i smørkremen.

Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg.

Rens ripsene og ha dem i en bolle. Dryss over 1 ss av hvetemelet og vend bærene i melet (se tips).

Sikt resten av hvetemel sammen med bakepulver og vaniljesukker. Vend dette inn i smørkremen sammen med rømmen til du får en jevn deig (se tips).

Vend så inn de melete ripsbærene og grovt hakket, hvit sjokolade.

Sett 12 muffinsformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca. 25 - 30 minutter.

La muffinsene avkjøles litt i formene før de hvelves ut.

Tips

♥ Bruk såkalt ekte marsipan i deigen (lilla rull fra Odense) som har minst 50% mandelinnhold. Figurmarsipan med lavere mandelinnhold tåler steking veldig dårlig.

♥ Det å vende rips i litt hvetemel før de vendes inn i deigen forhindrer at bærene synker til bunns i muffinsene i løpet av stekingen. Dersom du bruker frosne rips, trenger de ikke å tines før de vendes i mel og så i deigen.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at du har tilsett hvetemelet. Deigen skal bli nokså kompakt.

♥ Det er en del sukker i deigen, og det er meningen at disse muffinsene skal bli litt seige når de er ferdigstekt. Det er skikkelig digg til de søte ripsbærene. □□

♥ Disse muffinsene holder seg myke i flere dager om de pakkes inn i plast. De er også superfine å fryse og de tiner raskt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ripsmuffins-med-marsipan-og-hvit-sjokolade