Sjokolademuffins med sjokoladeganache

Ingredienser



Sjokolademuffins:
♥ 1,5 dl helmelk
♥ 1 dl kakaopulver
♥ 1 ss kaffepulver
♥ 2 dl gresk yoghurt
♥ 1 dl raps- eller solsikkeolje
♥ 2 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl farin (mørkt sukker)
♥ 1 ss vaniljepasta (eller vaniljesukker)
♥ 4 dl hvetemel
♥ 1 ts natron
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 100 g kokesjokolade

Topping:
♥ 50 g kokesjokolade
♥ 50 g melkesjokolade

Sjokoladeganache:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 150 g melkesjokolade
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 2 ss smør

Fremgangsmåte

Sjokoladeganache:
Start med å lage klar sjokoladeganachen siden den må stå en stund for å tykne. Ha kremfløte i en liten kjele og gi fløten et oppkok. Ta kjelen av platen. Brekk opp melkesjokolade og kokesjokolade i mindre biter. Ha sjokoladebitene og smør i kjelen og la dette smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn.

La kjelen stå i romtemperatur til sjokoladeganachen har fått en tykk, kremet konsistens som er fast nok til at den kan sprøytes. Dette tar et par timer (se tips).

Sjokolademuffins:
Ha melken i en kjele og gi den et oppkok. Ta kjelen av platen. Tilsett kakaopulver og frysetørket kaffepulver. Visp dette inn i den varme melken slik at pulver løser seg helt opp.

Visp sammen gresk yoghurt, olje, egg, hvitt og brunt sukker og vanilje. Bland inn sjokolademelken. Sikt hvetemelet sammen med natron og bakepulver. Bland dette inn og rør til du får en jevn og klumpfri deig.

Hakk kokesjokolade opp i store biter og vend sjokoladebitene inn i deigen.

Fyll deigen i 12 store muffinsformer (se tips). Skjær melkesjokolade og kokesjokolade i firkanter og legg noen av dem på toppen av hver muffins.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca. 25 minutter (sjekk med kakenål at muffinsene er gjennomstekte før du tar dem ut av ovnen). La muffinsene avkjøles til de er helt kalde.

Fylling av sjokolademuffinsene:
Når sjokoladeganachen har fått passe tykke konsistens, har du den i en sprøytepose. Jeg bruker her en sprøytetipp som gjør det lett å stikke sprøyteposen inn i muffinsene, se tips.

Fyll sjokolademuffinsene opp med sjokoladeganache, og lag også en liten topp med sjokoladeganache oppå muffinsene.

Tips

♥ For at muffinsene skal holde fasongen under stekingen, bør du helst ha et muffinsbrett beregnet på store muffinsformer som du setter papirformene inn i. Alternativt kan du bruke store silikonformer, som jeg har brukt her.

♥ De olympiske sjokolademuffinsene ligger i muffinsformer av brunt papir. Tilfeldigvis hadde jeg slike papirformer hjemme. □□ Du kan alternativt lage lignende papirformer av brunt bakepapir som du klemmer rundt et glass.

♥ Dersom du ikke har store muffinsformer, kan du selvsagt bruke mindre former. Det eneste du da må justere er steketiden, som da vil være kortere (ca. 15 minutter). Du vil da får en god del flere muffins, så du kan da vurdere å halvere oppskriften.

♥ **Chocolate Ganache** ("*ganache*" uttales "*ganasj*") og er den proffe betegnelsen for tykk sjokoladekrem som lages med kremfløte og mørk sjokolade og eventuelt litt smør.

♥ Det tar tid før sjokolade ganache får den rette, tykke, kremete konsistensen (det er sjokoladen og smøret som må stivne for at kremen skal bli tykk). Vil du raske på prosessen, kan du sette kjelen en stund i kjøleskapet eller en kort stund i fryseren. Merk imidlertid at sjokoladekremen blir helt stiv og hard hvis du lar den stå kaldt for lenge, så sjekk konsistensen ofte ved å røre rundt i kremen. Hvis det skulle skje at kremen har blitt for hard, kan du la kjelen stå i romtemperatur til kremen har blitt myk igjen. Det tryggeste er imidlertid å la sjokoladeganachen tykne gradvis i romtemperatur.

♥ Hvis du ikke har en spiss sprøytetipp som jeg har brukt her, kan du grave ut et dypt hull i hver muffins med for eksempel en teskje og fylle opp muffinsene.

♥ Det er en stor porsjon sjokoladeganache i denne oppskriften, og jeg stakk flere hull i muffinsene for å virkelig fylle dem opp. Hvis du ønsker mindre fyll, kan du redusere mengden i oppskriften.

♥ Har du lyst til å lage en hel sjokoladekake med sjokoladeganache, se oppskrift på **Chocolate Ganache Cake (Sjokoladeganachekake)**.

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

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