Gulrotmuffins à la R.O.O.M.



Ingredienser

3 store egg
2,5 dl matolje
350 g sukker
2 ts vaniljesukker
2 ts kanel
0,5 ts muskat
0,5 ss natron
0,5 ss bakepulver
325 g hvetemel
100 g kokesjokolade
400 g revet gulrot
1 1/2 eple

Ostekrem:
200 g smør
500 g melis
400 g kremost
3 ss vaniljesukker

Pynt:
jordbær
blåbær
bringebær

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, olje og sukker til massen blir lys. Sikt sammen hvetemel og de øvrige tørre ingrediensene. Bland i. Rør i hakket kokesjokolade. Riv gulrøttene fint. Skrell eplene og riv disse også. Vend revet gulrot og revet eple i deigen.

Fordel deigen i store, amerikanske muffinsformer så de blir omtrent 2/3 fulle. Stek muffinsene på stekeplate midt i ovnen ved 180°C i 25-30 min (sjekk med kakenål at muffinsene er helt gjennomstekte). Avkjøl helt.

Rør sammen romtemperert smør og melis til ostekremen. Pisk deretter inn romtemperert kremost og vaniljesukker.

Sprøyt ostekremen oppå muffinsene. Pynt med friske bær rett før servering.

Tips

Oppskriften gir stor porsjon ostekrem. Dette er godt hvis du bruker masse, friske bær, men det går også fint å halvere porsjonen ostekrem hvis du ønsker muffinsene mindre mektige.

Bruk helst friske bær da frosne kan bli litt for rennende, og det ser ikke så pent ut på den hvite ostekremen.

Gulrotmuffinsene kan fryses uten bær.

- -

THE R.O.O.M. STORY

"We compare our stores to oases in the city. Environments in which our customers will spend time skimming our wide assortment of furniture, textiles, home- and gardening accessories. Our stores are created to offer a blend of impressions; sight, hearing, smell, taste and touch are all cared for. At R.O.O.M. our customers can leave the urban noise and stress behind and pause for a while.

Hans Axelsson and Klas Litzén started the first R.O.O.M. in 1988 with a sincere interest for furniture, design and architecture. One thing was clear to them right from the beginning; if you really, really enjoy what you are doing, things will turn out just fine.

The years passed, and the duo opened stores in Oslo (1997), in Gothenburg (2001) and in Copenhagen (2003). In retrospect, it looks like they really, really must have enjoyed what they were doing. R.O.O.M. was, and still is, a project driven by passion. We hope, and believe it shows."

("...a project driven by passion" ... jeg liker den;-) Omtalen av R.O.O.M. er hentet fra www.room.no.)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotmuffins-la-room