# Chocolate Cupcakes with White Frosting




**Ingredienser**

Chocolate Cupcakes:
60 g smør
150 g sukker
1 stort egg
0,5 ts vaniljeessens
0,5 ts eddik
0,5 ts natron
120 ml surmelk
125 g hvetemel
3 ss kakao

White Frosting:
200 g hvit sjokolade
200 g kremost naturell
200 g smør
2 ss vaniljesukker
5 dl melis

**Fremgangsmåte**

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Tilsett egget og pisk videre til blandingen er tykk og kremete. Pisk inn vaniljeessens. Rør sammen eddik og natron (dette bruser når det blandes) og rør inn i smørkremen sammen med surmelk. Sikt sammen mel og kakao og bland i til en jevn deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet).

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Smelt hvit sjokolade. Pisk sammen kremost, vaniljesukker og romtemperert smør. Rør inn den smeltede sjokoladen og deretter melis. (Sett kremen eventuelt en liten stund i kjøleskapet om du synes den er for bløt. Kremen må være fast nok til å holde fasongen når den sprøytes.)

Ha kremen i en kakesprøyte og lag vakre kremtopper oppå muffinsene (se tips).

**Tips**

Cupcakes blir ekstra flotte om du sprøyter den hvite kremen oppå muffinsene. Bruk helst en kakesprøyte med middels stor stjernetut. Da jeg lagde muffinsene på bildet, brukte jeg kakesprøyte fra Tupperware. Brukte sprøytetut med "swirl"-stjerneform. Tilsvarende kan kjøpes i velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker som selger kakepynt (se tips under Lenker på startsiden). Men det blir også fint om du bruker helt vanlig kakesprøyte.

Teknikken for å sprøyte kremen på muffinsene er å begynne ytterst og sprøyte en ring langsmed kanten av muffinsene og så sirkle seg innover slik at hele muffinslokket blir dekket. Deretter sprøytes en ny, litt mindre sirkel på toppen. Begynn også da ytterst og avslutt med en litt topp på midten.

Det er kjempelett å få til lekre cupcakes, så det er bare å prøve! Du blir så stolt når du ser det vakre resultatet:-)

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-cupcakes-white-frosting