Chocolate Ganache Cupcakes (Cupcakes med sjokoladeganache)

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

Chocolate Ganache:
1,5 dl kremfløte
150 g kokesjokolade
2 ss usaltet smør

Pynt:
gullfarget sukkerstrøssel (se tips)

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.

Varm opp kremfløten og ha i oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet på middels varme. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør. Konsistensen er nå som en tykk sjokoladesaus. Sett kjelen i kjøleskapet og avkjøl til konsistensen blir som tykk sjokoladekrem (se tips).

Legg en stor klatt sjokoladekrem på hver sjokolademuffins og dryss over kakestrøssel. Jeg brukte gullfarget sukkerstrøssel (se tips), men du kan bruke akkurat den typen du liker best.

Kos deg! 🙂

Tips

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 hvis du lar den stå kaldt for lenge, så sjekk ofte og rør 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.

Når sjokoladeganachen har blitt tykk nok, kan den også sprøytes på muffinsene.

Det er godt med sukkerstrøssel fordi det ikke er sukker i sjokoladeganache.

Chocolate Ganache Cupcakes må oppbevares kjølig, men smaker best romtemperert, så ta dem ut av kjøleskapet et stund før servering. Cupcakesene kan fryses.

Se også oppskrift på **Chocolate Ganache Cake (Sjokoladeganachekake)**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-ganache-cupcakes-cupcakes-med-sjokoladeganache