Dark Chocolate Cupcakes



Ingredienser

Dark Chocolate Cupcakes:
125 g smør
200 g sukker
2 store egg
2 ts vaniljeessens
50 g kakao (se tips)
2,5 dl kokende vann
175 g hvetemel
2 ts bakepulver

Chocolate Frosting:
150 g smør
175 g melis
1,5 ts vaniljesukker
150 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk inn vaniljeessens. Sikt mel og bakepulver. Løs opp kakao i kokende vann og bland inn i smørkremen sammen med hvetemelet. Rør til deigen er jevn og klumpfri (det skal bli en mørk kakedeig som er nokså tynn i konsistensen).

Sett store papirformer i muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i cupcakeformene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 190°C i ca 20-25 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Til frostingen has mykt smør i en bolle sammen med melis og vaniljeessens. Pisk smørkremen til den er lys og fluffy. Smelt kokesjokoladen (i mikro eller over vannbad). Avkjøl noe og pisk den så inn i smørkremen (hvis sjokoladekremen virker litt for bløt til å sprøytes kan den settes en liten stund i kjøleskapet).

Ha sjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt vakre topper på de kalde muffinsene.

Tips

Merk at denne oppskriften er nokså spesiell da den inneholder 50 g kakao, som er temmelig mye. Dette gir mørke cupcakes med veldig intens kakaosmak. Oppskriften er hentet fra www.joyofbaking.com, som er en av USAs mest berømte kakeoppskriftsnettsider.

Det blir vakkert om du bruker kakesprøyte når du har på frostingen. Det finnes mange flotte varianter hos nettbutikkene du finner tips om under Lenker på startsiden. Jeg har på bildet brukt 1B sprøytetipp som du lager rosemønster med hvis du sprøyter en spiral innenfra og ut (kjøpes blant annet hos www.cacas.no).

Oppskriften gir som sagt 8 store cupcakes. Jeg har her brukt papirformer på størrelse med amerikanske muffinsformer og satt i muffinsbrett beregnet på så store muffins (de store, svarte papirformene er superstilige til sjokoladecupcakes og er kjøpt hos www.cacas.no).

Alternativt kan du lage cupcakes i normal størrelse og bruke papirformer som settes i vanlig muffinsbrett. Steketiden vil da være noe kortere, ca 15-18 min og du vil da få ca 16 stk av denne oppskriften. Rosemønster på cupcakes i mindre størrelse lager du ved å bruke 2D sprøytetipp (kjøpes hos www.cacas.no).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dark-chocolate-cupcakes