Sjokoladecupcakes med bringebærkrem



Ingredienser

Sjokoladecupcakes:
125 g smør
175 g sukker
2 egg
2 ss kakao
1,5 dl melk
250 g hvetemel
2 ts bakepulver
50 g kokesjokolade

Bringebærkrem:
2 dl bringebær (friske eller frosne)
2 ss sukker
0,5 ss sitronsaft
- -
125 g smør
125 g melis
1 ts vaniljeessens

Fremgangsmåte

Rør mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk inn kakao. Sikt mel og bakepulver og bland dette i deigen vekselsvis med melken. Rør til slutt i hakket kokesjokolade.

Sett papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min. Avkjøl helt.

Til bringebærkremen lager du først i stand bringebærsaus: Varm opp bringebærene i en liten kjele sammen med sukker og sitronsaft. Mos bringebærene med en gaffel. Sil bringebærsausen deretter gjennom en sil så du får fjernet de små bringebærstenene. Press godt på bringebærene med en spiseskje, så du får med mest mulig av saften fra bringebærene (husk å skrape godt på undersiden av silen også). Mål opp 50 g av bringebærsausen og la den bli helt kald før du bruker den til bringebærkremen (se tips).

Pisk deretter mykt smør sammen med melis, vaniljeessens og 50 g kald bringebærsaus til en luftig bringebærkrem.

Ha bringebærkremen i en kakesprøyte og sprøyt vakre, små topper på sjokolademuffinsene. Pynt eventuelt med sølvkuler eller annen kakepynt.

Tips

Det er viktig at bringebærsausen blir helt kald før du bruker den til å lage krem, ellers vil smøret i kremen smelte. Den lille resten av den nydelige bringebærsausen kan du enten spise der og da (mmmm...) eller spare i kjøleskapet og bruke for eksempel som en skje nydelig saus på vaniljeis.

Angitt mengde bringebærkrem er nok til å lage sånne små topper med bringebærkrem som du ser på bildet på alle sjokolademuffinsene. Vil du heller lage store topper med bringebærkrem på muffinsene, må du doble mengden smør, melis og vaniljeessens og bruke 100 g bringebærsaus.

"Sjokoladecupcakes med bringebærkrem" oppbevares i kjøleskapet, innpakket i plast så de holder seg myke. De er dessuten kjempefine å fryse.

Se også "Vaniljecupcakes med bringebærkrem".

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no hvis du vil se stort bilde av disse cupcakesene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladecupcakes-med-bringebaerkrem