Banana Cupcakes with Chocolate Surprise



Ingredienser

Banana Cupcakes:
90 g smør
120 g sukker
1 stort egg
1,25 dl most banan (se tips)
1,25 dl surmelk
0,5 ts vaniljeessens
0,5 ts natron
0,5 ts kanel
0,25 ts muskat
1,5 ts bakepulver
3 dl hvetemel

Chocolate Surprise:
60 g kokesjokolade
0,5 dl kremfløte
1,5 ts lys sirup

Meringue Frosting (se tips):
2 eggehviter
3,5 dl sukker
0,5 dl vann
1 ss lys sirup
1 ts vaniljeessens

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker og egget til luftig smørkrem. Bland i most banan, surmelk og vaniljeessens (deigen skiller seg litt, men dette blir bra igjen når du blander i melet). Tilsett natron og krydder. Sikt mel og bakepulver og bland inn i deigen til slutt.

Ha papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 160°C i 20-25 min. Avkjøl helt.

Smelt sjokoladen sammen med fløte og sirup i en liten kjele. Rør blandingen jevn og avkjøl i romtemperatur til konsistensen blir som en tykk sjokoladekrem.

Bruk en skarp kniv og skjær ut et hull i midten av hver muffins. Fyll i sjokoladekrem ved hjelp av en teskje.

Til marengskremen has eggehviter, sukker, vann og sirup i en metallbolle. Sett metallbollen over en kjele med litt kokende vann (bollen skal ikke være i berøring med vannet og må være stor nok til at det blir tett rundt kanten av kjelen). Over dampen piskes så eggehviteblandingen med en elektrisk håndmikser i ca 7-8 min. Blandingen skal ha tykk, hvit, blank marengskonsistens. Ta metallbollen vekk fra kjelen og pisk inn vaniljeessens. Pisk i noen minutter til, så marengsmassen blir avkjølt og tykk.

Ta marengskremen straks i en kakesprøyte og sprøyt store, vakre topper på hver cupcake.

Tips

Cupcakesene på bildet er pyntet med min yndlingsmarengskrem som du finner oppskrift på ovenfor. I originaloppskriften er det imidlertid ostekrem som er brukt på disse cupcakesene. Jeg har testet dette også, og resultatet ble kjempegodt! Hvis du foretrekker ostekrem fremfor marengskrem, kan du bruke følgende:

200 g kremost
50 g mykt smør
1 ts vaniljeessens
7 dl melis

Pisk sammen alle ingrediensene til en luftig krem som sprøytes på de avkjølte muffinsene.

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

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