Hummingbird Chocolate Cupcakes



Ingredienser

Chocolate Cupcakes:
100 g hvetemel
140 g sukker
20 g kakao
1,5 ts bakepulver
40 g mykt smør
1,2 dl helmelk
1 stort egg
0,5 ts vaniljeessens

Chocolate Frosting:
200 g smør
80 g kakao
600 g melis
0,8 dl helmelk

Pynt:
sjokoladestrøssel
sølvkuler

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker, kakao og bakepulver i en bolle. Smuldre i mykt smør så blandingen får sandaktig konsistens. Visp sammen melk, egget og vaniljeessens. Ha dette i det tørre og pisk deigen sammen i et par minutter til en glatt og klumpfri deig.

Sett muffinsformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 170°C i 20-25 min. Avkjøl helt.

Pisk mykt smør, kakao og det meste av melisen luftig. Tilsett melk og resten av melisen. Pisk til alt er godt blandet og pisk så videre i 3-5 min til en meget luftig sjokoladesmørkrem.

Smør kremen på de kalde muffinsene. Pynt med kakestrøssel eller sølvkuler.

Tips

Jeg har her doblet oppskriften på frostingen i forhold til det som står i boken da jeg synes originaloppskriften ga alt for lite til å lage fine topper, men det er jo en smaksak hvor mye frosting man liker.

Du kan selvsagt sprøyte frostingen på muffinsene hvis du vil, men vil du lage dem slik de gjør hos Hummingbird Bakery bare smører du frostingen på med en smørkniv. Lag et mønster på toppen ved å lage en grop i midten og spiral rundt og dryss sjokoladestrøssel eller sølvkuler langsmed kanten.

De elegante, mørke sjokoladeblomstene fås kjøpt i den svenske nettbutikken www.strosselannat.se. Der får du også sett cupcakeformene du ser på bildet (de heter "Elisabeth Black" fra Vestlie House).

Oppskriften er hentet fra boken "The Hummingbird Bakery Cookbook" (2009).

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

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

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