# Sjokoladecupcakes med smilekrem

**Ingredienser**




Sjokoladecupcakes:
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

Fyll:
12 biter Smil-sjokolader

Smilekrem:
3 dl kremfløte
2-3 pk Smil-sjokolader (se tips)

**Fremgangsmåte**

*Start gjerne dagen i forveien med å lage klar sjokoladefløte*:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett Smil-sjokoladen. Rør til sjokoladen har løst seg opp helt og sett kjelen i kjøleskapet til dagen etter.

*Cupcakes:*
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. (Alternativt kan du bruke porselensformer som jeg har gjort her, se tips.) Det skal bli ca 12 stk. Dytt 1 Smil-sjokolade ned i deigen på hver muffins.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte, men husk å stikke litt utenfor karamellen inni muffinsene). Avkjøl muffinsene til de er helt kalde.

*Pynting:*
Ta sjokoladefløten ut av kjøleskapet og pisk den stiv med en elektrisk håndmikser (dette tar ikke lang tid, så følg med). Ha sjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt vakre topper på hver cupcake.

Oppbevares kjølig frem til servering.

**Tips**

♥ Smil er en klassisk, norsk sjokolade (fra Freia) som består av melkesjokolade og flytende karamell inni. Du kan alternativt bruke lignende type karamellsjokolade, slik som for eksempel Caramello (fra Nidar). 1 standard pakke Smil veier 78 gram og inneholder 13 biter (dvs en bonusbit til kokken:-))

♥ Vil du ha lysere og mildere smilekrem, kan du smelte bare 2 pk Smil i fløten i stedet for 3 pk.

♥ Cupcakesene smaker aller best samme dag de er laget, så muffinsene er myke og sjokoladekremen er helt fersk.

♥ De supernydelige porselensformene er av det kjente, franske merket Pillivuyt og fås kjøpt i mange kjøkkenutstyrsbutikker, blant annet hos Jernia.

♥ Det blir ekstra lekkert å sprøyte kremen på muffinsene om du bruker kakesprøyte med stor sprøytetip. Man får kjøpt mange typer i nettbutikker som selger kakepynteutstyr.

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

---

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