Brownie Caramel Luxury Cupcakes



Ingredienser

Brownies/karamellcupcakes:
75 g smør
200 g kokesjokolade (55%)
50 g mørk sjokolade (70%)
1 stort egg
150 g brunt sukker
3 ss lys sirup
2 ts vaniljeessens
1 ts natron
1,5 dl rømme
300 g hvetemel

Lys sjokoladekremfyll:
3 dl kremfløte
200 g melkesjokolade

Hvit sjokoladefrosting:
5 dl kremfløte
350 g hvit sjokolade
1 ss vaniljeessens
(evtl. konditorfarge)

Fremgangsmåte

Start dagen i forveien med å gjøre klar fyllet og frostingen:
Ha kremfløten til sjokoladefyllet i en kjele. La fløten koke opp og ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt melkesjokolade og rør til sjokoladen har smeltet.

Tilsvarende kokes kremfløten til den hvite sjokoladefrostingen opp i en kjele (litt større kjele denne gangen). Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade og vaniljeessens. Rør til sjokoladen har smeltet. Hvis du vil kan du farge sjokoladefløten med konditorfarge (se tips).

Sett begge kjelene i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter lager du cupcakesene:
Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt sjokolade og la den smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn. Rør i brunt sukker til det smelter og deretter sirup og vaniljeessens. Pisk så inn egget. Rør til slutt i natron, rømme og hvetemelet.

Sett papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 20 min. Ta ut av ovnen og la muffinsene avkjøles til de er helt kalde så de stivner til i konsistensen (se tips). Løft dem så ut av muffinsbrettet.

NB! Muffinsene kommer til å synke sammen på midten så det blir en grop under avkjølingen - og det er meningen! Det er nettopp derfor du kan fylle dem med lys sjokoladekrem.

Pisk opp melkesjokoladefløten med elektrisk håndmikser til du får en tykk, lys sjokoladekrem. Fyll lys sjokoladekrem i gropen på sjokolademuffinsene.

Pisk deretter opp den hvite sjokoladefløten til du får en tykk, hvit sjokoladekrem. Ha sjokoladekremen i en sprøytepose og pynt cupcakesene med store, vakre topper sjokoladekrem.

Sett cupcakesene kjølig frem til severing!

Tips

Det er ekstremt viktig at sjokolademuffinsene er helt kalde før du begynner å fylle dem. Er de lunkne vil sjokoladekremen smelte, bli "suppete" og miste fasongen.

Konsentrert konditorfarge (pastafarge) fås kjøpt i en rekke nettbutikker. Se f.eks hos www.kakeboksen.no og www.cacas.no. Jeg har her brukt fargen som heter "Ivory" fra Wilton, som gir litt krem/beigeaktig farge.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brownie-caramel-luxury-cupcakes