Chocolate Cupcakes



Ingredienser

Chocolate Cupcakes:
100 g smør
100 g kokesjokolade
2 ss kakao
2 store egg
150 g sukker
3 dl hvetemel
2 ss maizena
1 ts vaniljesukker
1 ts bakepulver
2 dl kremfløte
150 g chocolate chips (eller hakket sjokolade)

Chocolate Frosting:
5 dl kremfløte
300 g kokesjokolade
1 ss vaniljeessens

Fremgangsmåte

Start dagen i forveien med å forberede sjokoladekremen: Kok opp fløten i en kjele. Bland i vaniljeessens. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Avkjøl og sett så kjelen

i kjøleskapet til dagen etter.

Cupcakes: Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt mørk sjokolade og kakao. Rør til sjokoladen har smeltet.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i sjokoladesmøret. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend inn i deigen vekselsvis med fløten. Rør til du får en jevn og klumpfri deig, men ikke lenger. Vend inn chocolate chips til slutt (se tips).

Fyll muffinsformer 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 190°C i ca 15 min (sjekk at de er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Pisk opp den kalde sjokoladefløten med en elektrisk håndmikser til du får en fluffy sjokoladekrem. Sprøyt sjokoladekremen på hver cupcakes.

Tips

Det er svært viktig at sjokoladefløten får stå flere timer i kjøleskapet. Jeg lar den alltid stå i kjøleskapet over natten. Det er nødvendig for at sjokoladefløten skal la seg piske til fluffy krem.

Husk at muffinsene må være helt kalde får du sprøyter på sjokoladekremen, ellers smelter kremen.

Bruk gjerne chocolate chips eller sjokoladeknapper, men det går også fint å bruke vanlig hakket kokesjokolade.

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

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