Sjokoladecupcakes med lakriskrem



Ingredienser

Sjokolademuffins:
♥ 100 g smør
♥ 1 dl kakao
♥ 2 egg
♥ 4,5 dl sukker
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 3 dl lettrømme

Lakriskrem:
♥ 125 g smør
♥ 1 dl kremfløte
♥ 200 g hvit sjokolade
♥ 450 g melis
♥ 2 ss crème fraîche
♥ 3 ss lakrissirup (se tips)

Pynt:
♥ lakriskonfekt

Fremgangsmåte

Sjokolademuffins:
Smelt smøret og tilsett kakaopulveret. Rør til kakaoen har løst seg opp. Pisk egg og sukker sammen. Tilsett sjokoladesmøret. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker og bland i sammen med rømmen.

Fordel deigen i 12 store muffinsformer (eller 20 i medium størrelse) så de blir 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i 25 minutter hvis du bruker store former (og 15-20 minutter om du bruker middels store former). Avkjøl.

Lakriskrem:
Til lakriskremen smeltes smør og kremfløte i en kjele. Ta kjelene av platen, tilsett oppdelt, hvit sjokolade og la sjokoladen smelte. Bland dette med melis, crème fraîche og lakrissirup til en luftig krem. La den stå kaldt til den har passe tykk konsistens så den holder fasongen ved sprøyting.

Ha lakriskremen i en sprøytepose og sprøyt vakre topper på hver muffins. Pynt med lakriskonfekt.

Tips

♥ Som du ser har jeg her stekt muffinsene i store muffinsformer (formene er av keramikk og av merket IB Laursen). Dette tilsvarer store, amerikanske muffinsformer som fås kjøpt i papir. Bruker du papirformer, bør du sette dem i muffinsbrett (som også finnes beregnet til store muffinsformer). Ønsker du mindre muffinser, er det som sagt bare å fylle deigen i mindre former slik at formene blir ca 2/3 fulle, og husk å redusere steketiden.

Det går også an å lage mini-cupcakes av denne oppskriften (det ble servert under boklanseringen jeg hadde i september). Bruk da mini-muffinsformer som settes i muffinsbrett beregnet på minimuffins. Steketiden må da reduseres enda mer (til 5-10 minutter, sjekk med kakenål). Du får så klart enda flere muffins av denne oppskriften hvis du lager dem enda mindre.

♥ Lakrissirupen jeg har brukt er av merket Johan Bülow. Dessverre har jeg foreløpig ikke sett dette produktet i norske matbutikker enda, bare i enkelte spesialforretninger. Jeg har kjøpt dette produktet hos Maschmanns matmarked på Skøyen i Oslo, men jeg ser at det også er mulig å kjøpe sirupen på nett.

♥ Muffinsene kan lages dagen i forveien, men smaker aller best om de pyntes med lakriskrem samme dag.

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

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