Sjokoladecupcakes med vanilje-mascarponekrem



Ingredienser

Sjokolademuffins:
♥ 120 g smør
♥ 60 g kokesjokolade (70% kakaoinnhold)
♥ 2 egg
♥ 150 g sukker
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 120 g rømme
♥ 40 g kakao
♥ 0,5 ts natron
♥ 1 ts bakepulver
♥ 100 g hvetemel

Mascarponekrem med vanilje:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 125 g mascarponeost
♥ 100 g melis
♥ 1 ts vaniljepasta

Fremgangsmåte

Sjokolademuffins:
Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker tykt og luftig. Bland inn vaniljeekstrakt og sjokoladesmøret. Rør deretter inn rømmen.

Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend inn i røren til slutt.

Ha papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C til de er gjennomstekte, ca. 15-18 minutter. Avkjøl muffinsene på rist til de er helt kalde.

Mascarponekrem med vanilje:
Pisk kremfløte, mascarponeost og melis til du får en tykk, myk krem. Vend inn vaniljepasta (se tips).

Ha mascarponekremen i en kakesprøyte og sprøyt vakre rosetter på toppen av hver sjokolademuffins.

Oppbevares kjølig frem til servering.

Tips

♥ Merk at disse sjokolademuffinsene blir veldig luftige og nærmest litt porøse. Det er slik de skal være. Det er viktig at du steker dem i muffinsbrett slik at de holder fasongen under stekingen. Det er også viktig at du lar dem bli helt kalde før du pynter med mascarponekrem, ellers kommer kremen til å smelte og bli rennende.

♥ Jeg brukte seterrømme i denne oppskriften, men lettrømme går også bra å bruke.

♥ Vaniljepasta (vanilla paste) gir veldig god vaniljesmak på mascarponekremen. Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (merke Dr Oetker). Du kan alternativt bruke frø fra vaniljestang eller vaniljeekstrakt eller eventuelt vaniljesukker, men personlig synes jeg vaniljepasta gir klart best resultat til denne kremen.

♥ Denne porsjonen mascarponekrem gir nok mengde til en liten rosett på hver muffins. Ønsker du større topp, må du doble oppskriften på kremen.

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

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