Mumie-muffins



Ingredienser

Sjokolademuffins:

♥ 100 g smør
♥ 1 dl kakao
♥ 2 egg
♥ 4,5 dl sukker
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 2,5 dl lettrømme
♥ 0,5 dl melk

Sjokoladekrem:

♥ 100 g smør
♥ 3 ss kakao
♥ 1 ts vaniljepasta
♥ 250 g melis
♥ 3 ss melk

Pynt:

♥ 1 pk sorte papirformer
♥ 500 g hvit fondant (2 pk)
♥ 1 pk spiselige øyne

Fremgangsmåte

Sjokolademuffins:

Smelt smøret. Bland i kakao slik at kakaoen løser seg opp.

Skill eggene. Ha eggeplommene i en bolle og rør inn sukkeret og sjokoladesmøret. Bland i rømme og vanilje. Sikt mel og bakepulver og bland i vekselsvis med melken. Pisk eggehvitene til stivt skum og vend disse forsiktig inn i deigen til slutt.

Sett svarte papirformer i muffinsbrett og fyll formene omtrent halvfulle (se tips).

Stek muffinsene midt i ovnen ved 175 °C i 15-20 minutter, til de er gjennomstekte. Avkjøl muffinsene til de er helt kalde.

Sjokoladekrem:
Pisk mykt smør, kakao, vanilje, melis og melk sammen til en luftig sjokoladekrem.

Smør et lag sjokoladekrem på toppen av hver muffins.

Mumie-pynt:
Du trenger kun hvit fondant og spiselige øyne for å forvandle sjokolademuffinsene om til Mumie-muffins.

Legg først på to øyne.

Kjevle ut litt fondant av gangen. Bruk en kniv til å skjære remser. Legg disse på oversiden og undersiden av øynene. Remsene kan gjerne være litt overlappende. Bruk en saks til å klippe av remsene langsmed kanten.

Vips så har du en Mumie-muffins!

Tips

♥ Husk å ikke fylle muffinsformene for fulle. De ferdigstekte muffinsene skal helst bli noenlunde flate på toppen. Dersom de hever seg for mye, kan du skjære dem flate med en kniv før du smører på sjokoladekrem.

♥ Du bør ha litt sjokoladekrem under fondanten, både for at fondantremsene skal feste seg til muffinsene og fordi sjokoladekrem gjøre muffinsene bedre!

♥ Merk at Mumie-muffinsene blir finest dersom du legger fondant-remsene noenlunde vannrett på oversiden og undersiden av øynene (men som sagt gjerne litt overlappende for å vise at remsene er "surret rundt hodet". Jeg testet først med å legge remsene på kryss og tvers rundt øynene, men det så bare litt rart ut. Det så mye riktigere ut da jeg la remsene rett over og rett under øynene.

♥ Mumie-muffins kan lages klare dagen før servering. Pakk de da godt inn i plast slik at de ikke blir tørre.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mumie-muffins