Juletremuffins med overraskelse



Ingredienser

Sjokolademuffins med Smil:

♥ 200 g smør
♥ 200 g Freia Dronning Sjokolade
♥ 4 egg
♥ 200 g sukker
♥ 150 g hvetemel
♥ 4 ts bakepulver
♥ 1 pk Freia Smil (78 g)

Ostekrem:

♥ 100 g smør
♥ 200 g kremost
♥ 250 g melis
♥ 1 ss vaniljesukker

Grønn krem:

♥ 200 g smør
♥ 250 g melis
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ ca. 2 ss fløte
♥ grønn konditorfarge (se tips)

Juletrær:

♥ 20 iskremkjeks

Overraskelse:
♥ 1 pk Freia Twist (350 g)
♥ 1 pk Freia Non Stop (180 g)

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Sjokolademuffins med Smil:
Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt Freia Dronning Sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Bland inn sjokoladesmøret. Sikt hvetemel sammen med bakepulveret og vend dette inn i deigen.

Sett muffinsformer (gjerne røde) i muffinsbrett. Fyll deigen i formene så de blir ca. 2/3 fulle. Stikk en bit Freia Smil ned i deigen i hver muffins.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter. La dem avkjøles til de er helt kalde før de tas ut av formen.

Ostekrem:
Pisk romtemperert smør sammen med de øvrige ingrediensene til ostekremen. La kremen eventuelt avkjøles en stund i kjøleskapet dersom du synes at den virker for bløt.

Ha ostekremen i en sprøytepose med glatt, rund sprøytetipp (se tips). Sprøyt ut ostekremen i et tykt lag på hver muffins (det er nødvendig med et tykt lag ostekrem for at juletrærne skal stå stødig oppå muffinsene, se tips).

Grønn krem:
Pisk romtemperert smør lyst og luftig. Tilsett melis og vaniljesukker og pisk videre mens du sper på med litt og litt fløte. Start med 1 spiseskje fløte og øk mengden eventuelt litt etter hvert. Tilpass mengden fløte så du får en nokså fast, men kremete smørkrem.

Bland inn konsentrert, grønn konditorfarge til du får ønsket grønnfarge på kremen.

Juletrær med overraskelse:
Finn frem iskremkjeks. Bruk en bred smørekniv til å smøre grønn krem på utsiden av iskremkjeksene.

Fyll hver iskremkjeks med en bit Freia Twist og Non Stop.

Legg en ostekremdekket sjokolademuffins oppå den fylte iskremkjeksen og snu muffinsen rundt slik at iskremkjeksen blir stående oppå muffinsen. Juster forsiktig på plasseringen av iskremkjeksen slik at den blir stående mest mulig rett. Gjenta dette med resten av muffinsene.

Sett muffinsene i kjøleskapet en stund slik at ostekremen blir fastere og juletrærne får stabilisert seg oppå muffinsene.

Ha resten av den grønne kremen i en sprøytepose med en liten, stjerneformet sprøytetipp (se tips). Sprøyt små topper oppover de grønne iskremkjeksene for å få dem til å se ut som juletrær. Sett trærne på nytt en stund i kjøleskapet slik at kremen stivner.

Sikt over melis før servering så det ser ut som at nysnø har lagt seg oppå juletrærne.

Tips

♥ Bruk konsentrert konditorfarge (såkalt pastafarge) for å farge smørkremen grønn. Da trenger du kun små mengder farge slik at fargen ikke endrer på konsistensen på kremen.

♥ Siden iskremkjeksene vanligvis er skrå på toppen, er det viktig at du har et tilstrekkelig tykt lag ostekrem på hver muffins som du kan feste iskremkjeksen i, slik at trærne står rett. Det er også viktig at ostekremen ikke er for bløt for at juletrærne skal stå stabilt.

♥ Jeg bruker rund, glatt sprøytetipp til å sprøyte ostekrem på sjokolademuffinsene (f eks Wilton 2A) Til juletrærne brukte jeg en liten, stjerneformet tipp (f eks Wilton 30 eller 32).

♥ Juletremuffinsene holder seg gode i flere dager. Oppbevar dem på et brett i kjøleskapet.

♥ Juletremuffins med overraskelse er utrolig godt egnet til å gi bort som gave. Ha en muffins i en cellofanpose, kanskje sammen med et koselig kort og et Freia Melkehjerte, og knyt igjen med et fint bånd.

♥ En annen artig idé er å bruke Juletremuffins som bordkort i et selskap. Du kan da sette et melkehjerte foran hver muffins og skrive navn på hjertene med melisglasur.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/juletremuffins-med-overraskelse