

Chokolade Cupcakes

I anledningen af Mors Dag, fik jeg min lillesøster på besøg og så gik vi ellers igang med roser, tyl og lyserødt. Vi lavede chokolade cupcakes med vaniljesmørcreme og pyntede med fondant figurer.

Denne opskrift rækker til 16 store cupcakes

Du skal bruge:

115 g mørk chokolade
85g (usaltet) smør, stuetemp.
175 g sukker
2 æg
185 g hvedemel
3/4 tsk bagepulver
3/4 tsk natron
knsp salt
250 ml mælk
1 tsk vaniljesukker

Til Frostingen:

110 g usaltet smør
60 ml mælk
1 tsk vaniljesukker
500 g flormelis
evt. farve

Pynt til cupcaksene, fondant eller marcipan

Sådan gør du:

1. Forvarm ovnen til 170 grader.
2. Smelt chokoladen over vandbad og køl den en smule af.
3. Pisk smør og sukker til det er godt blandet sammen, ca. 3-5 min. med håndmikser.
4. I en anden skål piskes æggene, og når de er godt piskede blandes de sammen med smørblandingen.

5. Så tilsættes den smeltede chokolade imens der stadig piskes.
6. Bland mel, bagepulver, natron og salt i en anden skål.
7. Bland mælken med vaniljesukkeret.
8. Kom herefter skiftevis lidt af mælkeblandingen og melblandingen op til det andet, til alt er blandet sammen.
9. Nu skal din blanding op i cupcake/ muffin forme. Fyld dem ca. 2/3 op.
10. Cupcakene skal bages i ovnen i ca. 20-25 min., men er du i tvivl om de er færdige, så stik evt. en tandstik ned i kagen. Hænger der dej på når den kommer op, skal kagen have lidt mere.

Når kagerne er kølet *helt* af, kan du tilsætte frosting.

Dette gøres ved at blande alle ingredienserne og herefter komme dem i en sprøjtepose. Hvis du ikke har sådan en ved hånden er en alm. frysepose også velegnet.

Hvis du ligesom mig, gerne vil lave en rose, skal du ud og investere i en rose tyl. Den kan købes flere steder, fx. hos specialkøbmanden, men man kan sagtens bestille dem over nettet, på Ebay fx. Det sparer man lidt på hvis man skal købe flere tyller.

På roserne har jeg tilføjet lidt perlemorspulver så de glimter. Det er smag og behag, men jeg synes nu det ser meget fint ud.

God Fornøjelse!