

Chokolademuffins – mini



Jeg har brugt denne opskrift (Blomsterberg) rigtig mange gange. Denne gang er de bagt som mini muffins. I dag har jeg brugt en marengs frosting, men ellers er det meget forskelligt, hvad jeg bruger. Jeg skriver lidt forslag nederst.

Ca 40 stk

Dej

250 g smør

1 ½ dl vand

450 g sukker

1 vanillestang

5 store æg

275 g mel

100 g kakao

1 ½ tsk bagepulver

Frosting

3 ¼ æggehvite

200 g sukker

1 spsk vaniljesukker

Dej

Kom smør og vand i en gryde og lun det til smørret er smeltet.

Pisk sukker, vanilje og æg til en tyk "snaps". Mel, kakao og bagepulver blandes godt og sigtes i æggemassen.

Det hele vendes forsigtigt sammen til det er næsten ensartet. Smør/mælk vendes derefter forsigtigt i dejen. Stop, så snart dejen er ensartet.

Lad dejen stå i 10 min, og vend herefter 3 gange i den.

Fyld dejen tre kvart op i formene.

Bages ca 12 min ved 185 grader.

Jeg stikker en trægrillpind i - hænger der ikke noget ved er de færdige. Når jeg bager dem som almindelige muffins får de 15-20 min.

Køl helt af inden topping kommes på.



Frosting

Kom alle ingredienserne i en skål over vandbad og rør i det til sukkeret er smeltet.

Hæld massen over i en anden skål og pisk til det bliver til en fast marengs som ikke er varm.

Kom din frosting i en sprøjtepose med stjernetyl og kom på kagerne med det samme.

Jeg har brændt marengsen lidt med en gasbrænder, men de kan sagtens serveres uden.

Kagerne kan godt stå et par dage med frosting på.

Forslag til pynt:

Chokoladefrosting

250 g flødeost

1 spsk vaniljesukker

100 g mørk chokolade, smeltet

450 g flormelis

Pisk flødeost, vanilje og chokolade sammen og pisk flormelis i lidt ad gangen.

Kom glasuren i en sprøjtepose med en stjernetyl og sprøjt på kagerne.

Nødder

Inden kagerne bages drys med lidt hakkede pistacienødder.

Mascarponefrosting

250 g mascarpone

5 spsk flormelis

1 spsk vaniljesukker

Pisk mascarpone sammen med flormelis og vaniljesukker.

Fyld i en sprøjtepose med stjernetyl og pynt kagerne.

Du kan lave denne frosting i god tid og lægge den i køleskabet til den skal bruges. Tag den ud lidt før den skal bruges.