

Efterårs-cupcakes med brombær og chokolade | Liv Martine

12 - 14 stk.



for let øvede

● ● Op til 120 Min.



Ingredienser:

Brombærdej:

175 g sukker
100 g smør , stuetempereret
2 tsk. Dr. Oetker Naturlig Vaniljeekstrakt
3 æg str. M/L
200 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
½ tsk. salt
1 pose Dr. Oetker Chocolate Chips, Dark
150 g brombær , friske eller frosne
1 dl mælk

Chokoladefrosting:

100 g mørk chokolade
1 dl fløde
100 g smør , stuetempereret

Modelleringschokolade:

50 g chokolade
15 g Dr. Oetker Flydende Glukose

Pynt:

1 pose Dr. Oetker Hakke Mandler

1 Brombærdej:

Tænd ovnen på 200° C traditionel varme.

2 Pisk sukker, smør og vaniljeekstrakt sammen til en luftig masse. Pisk et æg i ad gangen, og husk at piske godt mellem hvert æg. Bland mel, bagepulver, salt, chokolade og brombær sammen i en skål og vend det i dejen. Mas gerne bærrene lidt, så de fordeler sig godt i dejen. Vend til sidst mælken i dejen og fordel den i muffinformene.

3 Bag kagerne midt i ovnen i 17-22 minutter til de er gyldne.

4 Chokoladefrosting:

Varm fløden op til lige under kogepunktet og hæld det af to omgange over chokoladen til den er smeltet. Afkøl chokolademassen i køleskaber. Pisk smørret luftigt, vend det sammen med den afkølede chokolademasse og pisk kort sammen. Kom frostingen i en sprøjtepose med stjernetylle.



5 Modelleringschokolade:

Smelt chokoladen over et vandbad og lad den køle en smule. Tilsæt flydende glukose og rør rundt til det samler sig og får en lettere grynet konsistens. Rul massen ud mellem to stykker bagepapir og lad det køle kort. Udstik blade med en udstikker eller skær det efter en printet skabelon.

6 Pynt:

Sprøjt chokoladefrosting på de afkølede muffins og pynt med chokoladeblade og hakkede mandler.

