

Chokolade cupcakes med karamel i midten og chokoladefrosting

Opskrift til 12 cupcakes

Forberedelsestid

30 minutter i alt

Tilberedelsestid

3 timer til at koge karamel

Samlet tid

3,5 timer

Ingredienser

Chokolademuffins

- 1/2 tsk. natron
- 1/2 tsk. bagepulver
- 120 g hvedemel
- 1/2 tsk. salt
- 3 spsk. bagekakao
- 60 g sukker
- 1 spsk. vaniljesukker
- 100 g smeltet smør
- 120 g mørk chokolade
- 2 æg
- 1 dl mælk

Karamel til midten

- 1 dåse kondenseret mælk

Chokoladefrosting med kaffe

- 270 g smør
- 450 g flormelis
- 4-5 spsk. stærk kaffe, brygget
- 1 spsk. vaniljesukker
- 1/2 tsk. flagesalt
- 150 g mørk chokolade

Desuden

- Daim til pynt

Sådan gør du

Start med at koge karamellen til at komme ind i muffinsene:

1. Kom hele dåsen med kondenseret mælk i en gryde med vand, sæt i kog. Dåsen skal forblive uåbnet, og skal altså bare koges med indholdet i.
2. Kog dåsen i 3 timer. Sørg hele tiden for, at dåsen er dækket helt af vand. Hvis der løbende fordamper vand fra gryden, bør du derfor tilsætte lidt mere vand. Ellers kan dåsen passe sig selv.

Imens karamellen koger, kan du bage muffins:

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Kom natron, bagepulver, mel, salt, kakao, sukker og vaniljesukker i en skål og rør det sammen.
3. Smelt smør og halvdelen af chokoladen sammen og kom ved de tørre ingredienser.
4. Tilsæt mælk og æg, og rør dejen sammen.
5. Kom dejen i muffinsforme, enten beklædt med bagepapir, smurt eller brug silikoneforme.
6. Hak den sidste halvdel af chokoladen og kom det over dejen i muffinsformene
7. Stil formene ind i ovnen og bag i små 15 minutter, tjek efter 10-12 minutter. De må gerne være bløde og næsten lidt underbagte i det de tages ud af ovnen.

Klargør smørcreme:

1. Smelt den mørke chokolade over vandbad eller i microovnen.
2. Rør alle de resterende ingredienser sammen med en håndmixer, og tilsæt den smeltede chokolade.

Saml kagerne

1. Tag gryden med kondenseret mælk af varmen efter de 3 timer. Lad dåsen køle let af, så du kan holde ved den uden at brænde dig. Åbn dåsen. Hvis du har tid til det, kan du lade karamellen afkøle let i en skål i køleskabet. Ellers sker der heller ikke noget ved at sprøjte det direkte i kagerne, når det er fingerlunt.
2. Kom karamellen over i en sprøjtepose med en såkaldt "fyldetyl". Det er en aflang tyl, man kan bruge til at komme fyld ned i kager med. Stop den ned i midten af kagerne, og tryk godt til, så hver muffin får en god klat karamel.
3. Kom smørcremen i en sprøjtepose med den tyl, du synes. Sprøjt rigeligt med smørcreme på hver muffin.
4. Pynt med hakket daim.