

Toffifee muffins med karamel og frosting

Opskrift til 10

Ingredienser

Chokoladekage

- 125 g smør
- 0,5 dl vand
- 0,75 dl mælk
- 50 g mørk chokolade
- 80 g brun farin
- 80 g sukker
- 3 æg
- 25 g kakao
- 1 stor tsk. bagepulver
- 90 g hvedemel
- 1 nip salt

Chrunchy karamel

- 30 g cornflakes
- 90 g karamel (køb dulce lette på dåse)
- 1 nip flagesalt

Smørcreme

- 150 g smør
- 250 g flormelis
- 2-3 spsk. stærk kaffe
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1 nip flagesalt
- 70 g mørk chokolade

Pynt

- toffifee

Sådan gør du

MUFFINS:

1. Tænd ovnen på 180 grader over/under varme.
2. Smelt smør, mælk og vand i en skål i mikroovnen eller over vandbad.
3. Hæld blandingen over chokoladen og rør til chokoladen er smeltet.
4. Tilsæt brun farin og sukker, og rør det sammen.
5. Tilsæt æg og pisk kort sammen.
6. Bland de tørre ingredienser sammen (bagepulver, mel og kakao og salt) og sigt i dejen. Pisk sammen.
7. Kom dejen i muffinsforme, jeg bruger silikone så kagen slipper let uden fedtstof.
8. Bag i ovnen i 15 minutters tid. Stik i dem undervejs, der skal ikke hænge dej fast, men gerne

små dejkrummer, så den ikke bliver tør.

9. Lad dine muffins køle helt af

KARAMEL:

1. I en skål blandes dulce lette, cornflakes og lidt flagesalt. Evt. salte peanuts, det vil jeg prøve at tilføje næste gang.
2. Kom det over dine muffins. Nu kan de bages et par minutter igen, eller du kan lade være med at bage dem igen.

SMØRCREME:

1. Pisk ingredienserne til smørcremen sammen.
2. Smelt chokoladen og kom i – pisk igen.
3. Kom cremen i en sprøjtepose med en stjernetyl i enden og stil på køl i 20 minutters tid til dine muffins er helt kolde
4. Når cremen er lidt mere fast, (men dog ikke helt hård) sprøjtes den på dine muffins
5. Pynt med toffifée