



Chokladcupcakes med björnbärsfrosting

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **30 min** Portioner: **12**

Supergoda och vackra chokladcupcakes med chokladbitar och en fluffig, krämig björnbärsfrosting.







INGREDIENSER

Chokladcupcakes:

- 4 deciliter vetemjöl
- 2 deciliter socker
- 4 teskedar bakpulver
- 2 teskedar vaniljsocker
- 1 nypa salt
- 1 deciliter kakao
- 1 ägg
- 3 deciliter mjölk
- 1 deciliter neutral olja
- 100 gram hackad mörk choklad

Björnbärsfrosting:

- 3 deciliter björnbär
- 2 matskedar citronjuice
- 225 gram smör, mjukt
- 9 deciliter siktat florsocker
- 0.5 tesked salt

Björnbär till garnering

GÖR SÅ HÄR

1

Chokladcupcakes: Sätt ugnen på 175 grader. Förbered en muffinspanna med muffinsformer. Lägg vetemjöl, socker, bakpulver, vaniljsocker, salt och kakao i en skål. Rör om så att allt blandas ordentligt. Vispa ägg, mjölk och olja i cirka 1 minut. Blanda ned mjölblandningen i äggsmeten, vispa försiktigt till en jämn smet. Vänd ned hackad choklad.

Fördela chokladsmeten i formarna och grädda i mitten av ugnen i cirka 15-20 minuter. Låt dina cupcakes svalna helt innan du toppar dem med frosting.

2

Björnbärsfrosting: Låt björnbär och citronjuice koka ihop på medelvärme i en liten kastrull. Rör hela tiden tills björnbären har blivit mjuka nog för att kunna mosa med en gaffel. Låt puttra i ca 7 minuter. Det kommer att se ut som en björnbärssylt.

Ta bort kastrullen från värmen. Placera en sil över en liten skål och sila björnbärsmixen och tryck så att all saft rinner ner. Vi vill inte ha några frön eller klumpar i saften. Låt svalna helt.

Vispa smöret i en skål på medellåg hastighet, ca 4 minuter. Bör vara fluffig och nästan vit i färgen. Häll ner björnbärssaften och vispa tills allt har blandats väl.

Tillsätt florsocker, 2 dl åt gången, med låg hastighet ? tillsätt mer florsocker om det skulle behövas. Tillsätt sedan salt och vispa i hög hastighet i ytterligare 2 minuter.

Fyll en spritspåse med frostingens och spritsa ut på varje cupcake. Toppa med björnbär!