BAKA

Chocolate Raspberry Cupcakes

Kock: **Roy Fares** Tid: **60 min** Portioner: **15**

60

Underbara chokladmuffins toppade med hallonsmörkräm och chokladsås - en kombo som aldrig är fel!

INGREDIENSER

Cupcakes
120 g vetemjöl (2 dl)
190 g strösocker (2 dl)
10 g bakpulver (2 tsk)
3 g salt (½ tsk)
3 g vaniljsocker (1 tsk)
60 g kakao (1 ½ dl)
55 g ägg (1)
120 g vegetabilisk olja (1 dl + 2 msk)
225 g hett vatten (2 ¼ dl)
färska hallon att dekorera med

Buttercream Frosting
200 g hallon (3 dl)

150 g äggvita (4?5)
255 g strösocker, (3 dl)
15 g vaniljsocker (1 ½ msk)
ev. röd hushållsfärg
350 g rumstempererat osaltat smör

Chokladsås
100 g mörk choklad 70 %
100 g vispgrädde (1 dl)

GÖR SÅ HÄR

1. Cupcakes: Sätt ugnen på 170 grader. Sikta ner de torra ingredienserna i en bunke. Vispa samman ägg och olja lite lätt i en annan bunke. Vänd ner de torra ingredienserna med en slickepott. Tillsätt lite i taget av vattnet och blanda till en slät smet.
Lägg cupcakeformar i en cupcakeplåt eller använd dubbla formar på en vanlig plåt. Fyll formarna till ¾ med smet och grädda mitt i ugnen i 17?18 minuter. Prova med sticka att muffinsen är genomgräddade. Låt svalna helt.

2. Frosting: Mosa eller mixa hallonen och passera genom en sil till en slät och fin puré. Lägg äggvitor och socker i en skål. Sätt skålen i ett vattenbad och vispa tills alla sockerkristaller har lösts upp. Ta bort skålen från värmen och fortsätt att vispa tills marängen har svalnat och är styv. Tillsätt vaniljsocker och eventuellt hushållsfärg. Vispa ner smöret i omgångar tills det blir en slät och fin kräm. Tillsätt hallonpurén i omgångar och vispa väl.

3. Chokladsås: Hacka chokladen och lägg den i en bunke. Koka upp grädden och häll ner den i bunken. Låt stå i någon minut och blanda sedan ihop till en slät sås. Låt svalna helt. Spritsa generöst med buttercream på varje cupcake och toppa med hallon samt chokladsås.