

Chokladmuffins med marängsmörkräm

Underbart recept på goda chokladmuffins med en härligt och fluffig marängsmörkräm.

cirka 12 styck



Lyckas lätt

up to 20 Min.



Ingredienser:

Chokladmuffins:

2 st ägg
2 dl strösocker
100 g smör
100 g mjölkchoklad
1 dl ljus sirap
2 dl vetemjöl
1 dl kakao
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 krm salt

Marängsmörkräm:

125 g mjukt smör
2 st äggvita
1 dl strösocker
Dr. Oetker Xmas Sugar Decoration

- 1** Sätt ugnen på 175 grader.
Vispa ägg och socker vitt och luftigt med en elvisp. Rör ihop de torra ingredienserna i en skål och sila ner i sockerblandningen. Rör om försiktigt med en slickepott. Smält ihop smöret och chokladen och tillsätt i bunken. Rör om till en len smet. Häll över smeten i tolv muffinsformar. Grädda i mitten av ugnen i ca 15-17 minuter. Tag ut muffinsen och låt de svalna innan garnering.
- 2** **Marängsmörkräm:**
Häll äggvitor och socker i en värmetålig bunke eller skål. Sätt bunken ovan ett vattenbad. Se till att vispa hela tiden fram tills att sockerkristallerna har löst upp sig. Tag åt sidan. Fortsätt att vispa med en elvisp. Börja vispa på en låg hastighet och öka successivt. Vispa tills det har blivit en vit och fluffig konsistens. Sluta vispa när smeten har svalnat, efter uppskattningsvis 7 minuter. Tillsätt sedan smöret lite i taget och vispa ytterligare i några minuter med elvisp. Lägg över marängsmörkrämen i en spritspåse. Spritsa ovan muffinsen och dekorera med Dr. Oetker sugar decoration.