



Kokosbollemuffins med bringebærfyll

12 - 14 stykker



Vanskelig

● ● up to 120 Min.



Ingredienser:

Muffinsdeig:

150 g smør
25 g Dr. Oetker Bakekakao
225 g sukker
3 egg
200 g hvetemel
2 ts Dr. Oetker Bakepulver
1 dl melk

Fyll:

100 g bringebær , friske eller frosne
1 ss melis

Kokosbolleskum:

0,5 dl vann
150 g sukker
100 g Dr. Oetker Flytende glukose
100 g eggehviter
1 ss sukker
1 ts Dr. Oetker Vanilla Paste

Pynt:

250 g mørk sjokolade
Dr. Oetker Chokodekor eller annen strøssel

1 Muffinsdeig:

Forvarm ovnen til 175 grader varmluft. Smelt smøret i en gryte. Tilsett kakao, og gjennomvarm blandingen. Visp sukker og egg til en lett og luftig eggedosis. Sikt inn mel og bakepulver. Rør deigen sammen med kakaosmør og melk. Fordel deigen i muffinsformer, og stek i 20-25 minutter. Avkjøl muffinsene på en rist.

2 Fyll:

Mos bringebærene sammen med melis. Lag en liten fordypning i hver muffin med en liten teskje, og fordel bringebærmosen i gropene.

3 Kokosbolleskum:

Kok opp vann, sukker og glukose på svak varme, og la det småkoke til temperaturen når 117 grader.





Begynn å vispe eggehvite stive når sukkerblandingen nærmer seg 117 grader, og bland i sukkeret. Under visping på høy hastighet helles den varme sukkerlaken i en tynn stråle ned i eggehvite. Strålen må ikke treffe vispene. Visp godt til skummet er stivt, tilsett vaniljepasta, og visp det raskt sammen. Ha skummet i en sprøytepose, og sprøyt en fin og stor topp på hver muffin. La muffinsene stå framme i minst 1 time, slik at det dannes en liten hinne på skummet.



4 Pynt:

Smelt sjokoladen over vannbad eller i mikrobølgeovn, den skal være flytende og lunken, ikke for varm! Dypp raskt muffinsene en om gangen i den smeltede sjokoladen, og drei dem rundt så overflødig sjokolade renner av. Dryss med strøssel til slutt.



Tips fra testkjøkkenet

- Muffinsene kan gjerne lages dagen før servering. Kakene kan fryses, også med kokosbolletoppingen. Ellers holder de seg fint i opp til 4 dager.

