

# FLØDEBOLLE- MUFFINS

Super lækker kage, der kombinerer hjemmelavede flødeboller med muffins. Den svampede chokoladebund smager dejligt sammen med det luftige flødebolleskum og skønne chokoladeovertræk. Kan overtrækkes med din yndlingschokolade.

Til

## Chokolademuffins

- 100 g smør
- 2 æg
- 200 g sukker
- 200 g mel
- 1 tsk vaniljesukker
- 50 g kakaopulver
- 1 tsk bagepulver
- 1 knsp salt
- 2 dl mælk
- 10 muffinsforme

## Skum

- ½ dl vand
- 150 g sukker
- 1 tsk vaniljepulver
- 80 g æggehvide
- sprøjtepose eller frysepose

## Pynt

- 200 g mørk chokolade

## Chokolademuffins

Smelt smørret, og lad det køle lidt af. Pisk æg og sukker til en hvid og luftig masse.

Bland mel, vaniljesukker, kakao, bagepulver og salt sammen, og sigt det i æggemassen. Pisk det i sammen med mælken, og vend til sidst det smeltede smør i.

Fordel dejen i muffinsformene – pas på med at fylde dem for meget op, da der skal være plads til flødebolle-toppen.

Bag dem ved 200 grader i ca. 15-20 minutter. Giv dem hellere for lidt end for meget, da de skal bages kort igen, når skummet er sprøjtet på. Lad dem køle helt af.

## Skum:

Kom vand, sukker og vaniljesukker i en gryde, og lad det koge op, indtil sukkeret er opløst og bliver til sirup. Lad det køle lidt af, mens du begynder at piske æggehviderne.

Pisk æggehviderne stive, og hæld så sirup i lidt ad gangen, mens du pisker videre. Forsæt, til skummet er så stift, at skålen kan vendes på hovedet, uden at det ryger ud.

Skær evt. det øverste stykke af muffinsene, så kagen bliver plan, og der dermed bliver plads til skummet.



Kom skummet i en sprøjtepose eller frysepose, og klip det nederste stykke af. Sprøjt skummet ud på hver muffin, så det ligner en flødebolle.

Bag flødebolle-muffinsene ved 200 grader i ca. 5 minutter, eller til de er gyldne.

Smelt chokoladen over vandbad, og pensl hver muffin-top med den smeltede chokolade.

Opbevar de lækre flødebolle-muffins på køl, til de skal serveres.