

# Saftige muffins med mørk sjokoladeganache og karamellsaus



Saftige muffins med mørk sjokoladeganache og karamellsaus? Litt "over the top", sier du? Jada, du har helt rett. Saftig, søtt og direkte syndig. Men også sykt godt. Og kan det ikke ta litt av innimellom? Bedre å være litt crazy hjemme på kjøkkenet enn å gå amok med kredittkortet på julegaveshopping, liksom. Heller 1000 i kalorier enn 10 i promille med slipset på hodet? Eller?

Disse passer uansett perfekt med en kopp kaffe. Kryp opp i sofaen og kos deg. <3

**Sykt gode og completely over the top muffins:**

(24 stk)

**Til muffinsene:**

225 gram mykt usaltet smør

4,5 dl brunt sukker

4 egg

frø fra en vaniljestang

1 ts vaniljesukker

2,5 dl h-melk

6,7 dl siktet hvetemel (eller spelt)

1, 5 ts bakepulver

0,5 ts salt

**Til ganachen:**

200 g mørk sjokolade (3,5 dl), hakket

2,5 dl kremfløte

**Til karamellsausen:**

2,5 dl lyst brunt sukker

1.25 dl kremfløte

113 g usaltet smør

0,25 ts salt

1 ts vaniljesukker

Hakkede salte peanøtter til å strø over



Sett ovnen på 175 grader. Pisk vaniljefrø, smør og sukker hvitt. Tilsett ett og ett og pisk mellom hver gang. Bland mel, bakepulver, salt og vaniljesukker i en bolle. Tilsett melblanding i tre omganger, med melk i mellom. Begynn og avslutt med mel. Pisk mellom hver gang. Ha røren i 24 muffinsformer som du setter i muffinsbrett. Stek i ca 25 minutter. De er ferdige når de er gyldne og når pinnen du stikker inn i en kommer ut uten ren. Avkjøl på rist.

Lag ganachen ved å ha hakket sjokolade i en bolle. Koke opp kremen til det så vidt koker. Ta gryten til side og hell over sjokoladen. Vent et minutt før du rører rundt til du får en glatt og blank sjokoladekrem. Den tykner etter ca en time.

Karamellsausen lager du ved å ha alle ingrediensene i en kjele. Kok opp under omrøring og la småkoke i syv minutter mens du rører innimellom. Ha over i en bolle. La stå i 30 minutter før du bruker den.

Anrett muffins ved å først spre over litt sjokoladeganache, så ringler du over så mye karamellsaus du vil og avslutter med

salte peanøtter.

