

Chokoladecupcakes ca. 15 stk.	
Ingredienser	Fremgangsmåde
200 g smør 200 g melis - gerne rørsukker 4 æg 200 g mel 3 tsk. bagepulver 25 g kakao 1 spsk. vaniljesukker 100 g smeltet mørk chokolade - gerne 60 % 1½ dl mælk evt. friske jordbær Chokoladecheesecreme: 150 g honning 200 g flødeost (ikke light) 150 g blødt smør 50 g smeltet chokolade	<ol style="list-style-type: none"> 1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Tænd ovnen på 200 grader 4. Smelt chokoladen i vandbad 5. Rør smør og sukker sammen 6. Rør nu æggene i ét ad gangen 7. Sigt mel, vanilje, sukker, kakao og bagepulver i dejen 8. Hæld mælken i og rør godt 9. Vend den smeltede chokolade i 10. Kom dejen i papirforme - fyldes trekvart op 11. Kom evt. et par bær i hver - eller server bærrene til, hvis du synes 12. Bages i 15-20 min. 13. Kan fryses
Redskaber	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chokoladecheesecreme: 2. Rør ost og honning sammen 3. Når cremen er glat, røres smørret i 4. Tilsæt chokoladen 5. Fordel cremen på kagerne med en ske eller sprøjtepose 6. Vær opmærksom på, at kagerne ikke kan fryses, når de har creme på