



## Valnøttcupcakes med kaffekrem

### Ingredienser

Valnøttcupcakes:

150 g smør  
150 g sukker  
3 eggehviter  
4 eggeplommer  
1 ts vaniljeessens  
1 ts bakepulver  
150 g hvetemel  
125 g valnøtter



Kaffekrem:

150 g smør  
400 g melis  
2 ts vaniljesukker  
2 ss sterk, avkjølt kaffe (se tips)

### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett sukkeret og kok blandingen under stadig omrøring i ca 1 minutt (pass nøyne på så ikke blandingen svir seg i bunnen av kjelen). Ta kjelen av platen og avkjøl. Ha blandingen så i en bakebolle.

Bland i eggeplommene og visp godt mellom hver. Hakk valnøttene til små biter i food processor og bland i. Rør i vaniljeessens, bakepulver og hvetemel. Pisk eggehvitene til stivt skum og vend inn i deigen til slutt.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene. Oppskriften er beregnet på 12 stk. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min. Avkjøl helt.

Til kaffekremen piskes mykt smør sammen med melis, vaniljeessens og sterk kaffe (se tips) til en luftig, myk krem.

Ha kaffekremen i en kakesprøye og sprøyt topper på de kalde muffinsene.

### Tips

For å få skikkelig god kaffesmak på kaffekremen anbefaler jeg å løse opp 2 ss pulverkaffe i 2 ss kokende vann. Avkjøl blandingen litt og bruk så 2 ss av denne sterke kaffeblandingen i smørkremen.

Topping med vakker rosefasong som på bildet lager du lett ved bruk av 1B sprøytetipp fra Wilton (fås blant annet kjøpt i nettbutikken til [www.cacas.no](http://www.cacas.no)). Bare å sprøyte i spiral fra innerst til ytterst på toppen av cupcakesene.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppeskift/valnottcupcakes-med-kaffekrem>