Vanilla Cupcakes with Chocolate Frosting



Ingredienser

Vanilla Cupcakes:
110 g smør
130 g sukker
3 store egg
1 ts vaniljeessens
180 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
0,5 dl melk

Chocolate Frosting:
150 g smør
200 g melis
30 g kakao
1 ts vaniljeessens
1-2 ss lunken melk

Pynt:
litt kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i vaniljeessens (vil du ha ekstra god vaniljesmak, kan du også tilsette frø fra 1 vaniljestang). Sikt mel og bakepulver. Bland det tørre og melken vekselsvis inn i smørkremen til du får en jevn og klumpfri kakedeig.

Fordel deigen i 12 muffinsformer (ha papirformer i et muffinbrett). Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl muffinsene til de er helt kalde (dette er viktig, ellers vil sjokoladekremen smelte når du har den på muffinsene).

Til sjokoladekremen piskes først mykt smør og vaniljeessens sammen. Tilsett melis, kakao og 1 ss melk. Pisk til luftig krem, ca 3-4 min. Tilpass konsistensen ved å eventuelt tilsette litt mer melis eller 1 ss til med melk (jeg brukte 200 g melis og bare 1 ss melk). Kremen skal være myk, men skal kunne holde fasongen.

Ha sjokoladekremen i en kakesprøyte med stjernetut og sprøyt sjokoladekremen på muffinsene til vakre topper (se tips). Dryss over litt kakestrøssel til pynt.

Tips

Cupcakes blir ekstra flotte om du sprøyter sjokoladekremen oppå muffinsene. Bruk helst en kakesprøyte med middels stor stjernetut. Da jeg lagde muffinsene på bildet, brukte jeg kakesprøyte fra Tupperware. Brukte sprøytetut med "swirl"-stjerneform. Tilsvarende kan kjøpes i velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker (de som fører merkene Cacas, Wilton etc.) og nettbutikker som selger kakepynt. Men det blir også fint om du bruker helt vanlig kakesprøyte.

Teknikken for å sprøyte kremen på muffinsene er å begynne ytterst og sprøyte en ring langsmed kanten av muffinsene og så sirkle seg innover slik at hele muffinslokket blir dekket. Deretter sprøytes en ny, litt mindre sirkel på toppen. Begynn også da ytterst og avslutt med en litt topp på midten.

Det er kjempelett å få til lekre cupcakes, så det er bare å prøve! Du blir så stolt når du ser det vakre resultatet:-)

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vanilla-cupcakes-chocolate-frosting