Banancupcakes med rosa krem (Pretty Pink Banana Cupcakes)



Ingredienser

Banana Cupcakes:
100 g smør
250 g sukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
225 g most banan (se tips)
0,5 dl surmelk
0,75 ts natron
1 ts bakepulver
250 g hvetemel

Pretty Pink Vanilla Buttercream:
120 g smør
300 g melis
1 ts vaniljeessens
2 ss melk
rosa konditorfarge (se tips)

Pynt:
rosa sukkerperler eller lignende

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i vaniljeessens, most banan (se tips) og surmelk. Bland melet med natron og

bakepulver og vend dette inn i deigen (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet).

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll muffinsene 2/3 fulle med deig. Stekes ved 180°C i 20-25 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl muffinsene til de er helt kalde (dette er viktig, ellers vil kremen smelte når du har den på muffinsene).

Pisk mykt smør sammen med melis, vaniljeessens og nok melk til at kremen får luftig konsistens (den skal være myk, men skal kunne holde formen når du sprøyter den). Farg kremen med konditorfarge til ønsket farge.

Ha kremen i en kakesprøyte med stjernetut og sprøyt den på muffinsene til vakre topper (se tips). Dryss over litt rosa kakepynt.

Tips

225 g most banan tilsvarer omtrent 3 middels store bananer. Bananene moses raskt med stavmikser. Bruk helst godt modne og søte bananer for best smak!

For å få skikkelig pretty pink farge på vaniljesmørkremen, har jeg brukt rosa konditorfarge. Dette selges blant annet av merket Cacas som fikk jeg tak i hos Jernia. En rekke butikker (f eks Tilbords) og nettbutikker selger også rosa konditorfarge. Alternativt kan du lage rosa farge på kremen ved å tilsette noen få dråper vanlig rød konditorfarge.

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.

Rosa sukkerperler og sukkerbamser som er brukt som pynt på bildet er kjøpt hos butikken Meny.

Se også "Banana Cupcakes with Vanilla Frosting" som er basert på samme oppskrift.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/banancupcakes-med-rosa-krem-pretty-pink-banana-cupcakes