Vaniljecupcakes med bringebærkrem



Ingredienser

Vaniljecupcakes:
200 g smør
3 dl sukker
4 store egg
2 ts vaniljeessens
1,5 ts bakepulver
5 dl hvetemel
3 dl kremfløte

Bringebærkrem:
2 dl bringebær (friske eller frosne)
2 ss sukker
0,5 ss sitronsaft
- -
125 g smør
125 g melis
1 ts vaniljeessens

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i vaniljeessens. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i deigen vekselsvis sammen med kremfløten og rør deigen glatt og klumpfri.

Sett papirformer i muffinsbrett. Fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 15-20 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl helt.

Til bringebærkremen lager du først i stand bringebærsaus: Varm opp bringebærene i en liten kjele sammen med sukker og sitronsaft. Mos bringebærene med en gaffel. Sil bringebærsausen deretter gjennom en sil så du får fjernet de små bringebærstenene. Press godt på bringebærene med en spiseskje, så du får med mest mulig av saften fra bringebærene (husk å skrape godt på undersiden av silen også). Mål opp 50 g av bringebærsausen og la den bli helt kald før du bruker den til bringebærkremen (se tips).

Pisk deretter mykt smør sammen med melis, vaniljeessens og 50 g kald bringebærsaus til en luftig bringebærkrem. Ha bringebærkremen i en kakesprøyte og sprøyt vakre, små topper på vaniljemuffinsene.

Så gjenstår det bare å lukke øynene og nyyyte...

Tips

Det er viktig at bringebærsausen blir helt kald før du bruker den til å lage krem, ellers vil smøret i kremen smelte. Den lille resten av den nydelige bringebærsausen kan du enten spise der og da (mmmm...) eller spare i kjøleskapet og bruke for eksempel som en skje nydelig saus på vaniljeis eller sjokoladekonfektkake (også mmmmm...).

Angitt mengde bringebærkrem er nok til å lage sånne små topper med bringebærkrem som du ser på bildet på alle vaniljemuffinsene. Vil du heller lage store topper med bringebærkrem på muffinsene, må du doble mengden smør, melis og vaniljeessens og bruke 100 g bringebærsaus.

"Vaniljecupcakes med bringebærkrem" oppbevares i kjøleskapet, innpakket i plast så de holder seg myke. De er dessuten kjempefine å fryse.

Se "Raspberry Cupcakes" som er bringebærmuffins som dekkes med samme type bringebærkrem. Se også "Sjokoladecupcakes med bringebærkrem".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vaniljecupcakes-med-bringebaerkrem