Red Velvet Cupcakes

Ingredienser



Red Velvet Cupcakes:
60 g smør
150 g sukker
1 stort egg
0,5 ts vaniljeessens
0,5 ts eddik
0,5 ts natron
120 ml surmelk
125 g hvetemel
1 ss kakao
2 små flasker rød konditorfarge (se tips)

White Frosting:
150 g kremost
150 g smør
100 g hvit sjokolade
4 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Tilsett egget og pisk videre til blandingen er tykk og kremete. Pisk inn vaniljeessens. Rør sammen eddik og natron (dette bruser når det blandes) og rør inn i smørkremen sammen med surmelk. Sikt sammen mel og kakao og bland i til en jevn deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet). Til slutt farges deigen med rød konditorfarge (deigen skal bli

rødbrun i fargen).

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Oppskriften gir ca 12 stk. Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Smelt hvit sjokolade. Pisk sammen romtemperert smør og kremost. Rør inn den smeltede sjokoladen og deretter melis. (Sett kremen eventuelt en liten stund i kjøleskapet om du synes den er for bløt. Kremen må være fast nok til å holde fasongen når den sprøytes.)

Ha kremen i en kakesprøyte (jeg brukte glatt rund tut da jeg pyntet kakene på bildet) og lag vakre kremtopper oppå muffinsene.

Tips

Bruker du vanlig rød konditorfarge som kjøpes i norske matbutikker trenger du 2 små flasker (à 15 ml) for å få tilstrekkelig rød farge. Du trenger mindre mengder farge (ca 1 ss) dersom du bruker ekstra sterk rød konditorfarge som fås kjøpt fra Cacas, Wilton og lignende merker som fører utstyr for kakedekorasjon.

Se tidligere registrert oppskrift på detsoteliv.no som heter "Red Velvet Cake" og den populære gigastore varianten til "Magnolia Bakery" (søk på "Magnolia Red Velvet Cake").

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/red-velvet-cupcakes