Blueberry Cupcakes with White Frosting



Ingredienser

Blueberry Cupcakes:
100 g smør
350 g melis
2 ts vaniljeessens
2 store egg
2 ts bakepulver
2,5 dl kremfløte
400 g hvetemel
250 g store blåbær

White Frosting:
200 g hvit sjokolade
200 g kremost naturell
200 g smør
2 ts vaniljesukker
5 dl melis

Pynt:
20 stk store blåbær

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis til luftig smørkrem. Pisk inn vaniljeessens og eggene, ett om gangen. Bland i bakepulver, kremfløte og mel og rør til en glatt og klumpfri deig. Vend i blåbærene.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle (ikke mer). Det skal bli omstrent 20 stk. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 15-20 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Smelt hvit sjokolade. Pisk sammen kremost, vaniljesukker og romtemperert smør. 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 og lag vakre kremtopper oppå muffinsene (se tips). Pynt med ett blåbær på toppen av hver kake.

Tips

Cupcakes blir ekstra flotte om du sprøyter den hvite kremen 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.

- -

"My love for you is a journey;
Starting at forever,
And ending at never."

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/blueberry-cupcakes-white-frosting