Blueberry Cupcakes



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

Blueberry Frosting:
250 g store blåbær
200 g hvit sjokolade
200 g kremost naturell
200 g smør
2 ts vaniljesukker
6,5 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.

Til blåbærfrostingen har du først blåbærene i en liten kjele og moser dem mens du varmer dem opp på middels varme. La de småkoke under stadig omrøring i 10-15 min. Det skal bli som en tykk blåbærgrøt, så det meste av væsken bør være fordampet. Mos blandingen gjennom en sikt så alle klumper fjernes (ellers blir det vanskelig å sprøyte kremen).

Smelt hvit sjokolade. Pisk sammen kremost, vaniljesukker og romtemperert smør. Rør inn den smeltede sjokoladen, den kalde blåbærmosen og deretter melis. Bland godt så kremen blir luftig og jevn i fargen. (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

Det er viktig at du lar blåbærene koke godt inn slik at mesteparten av fuktigheten forsvinner, ellers blir blåbærkremen for tynn i konsistensen til at den kan sprøytes. Hvis dette likevel skulle skje, må du justere tykkelsen på kremen ved å tilsette enda mer melis.

Cupcakes blir ekstra flotte om du sprøyter den hvite kremen oppå muffinsene. Bruk helst en kakesprøyte med middels stor stjernetut. Dette 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.

- -

"Dream as if you'll live forever,
eat Cupcakes as if you'll die today."

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

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