Cupcakes à la Carrie Bradshaw



Ingredienser

Vanilla Cupcakes:
250 g smør
4 dl sukker
4 store egg
2 dl melk
6 dl hvetemel
3 ts bakepulver
1 ts vaniljeessens

Pink Vanilla Buttercream:
250 g smør
2 ts vaniljeessens
1 dl melk
12-16 dl melis
rosa konditorfarge

Pynt:
hvite sukkerblomster

Fremgangsmåte

Pisk smøret mykt. Tilsett sukkeret og pisk i ca 3 minutter til du får en meget luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen og pisk godt mellom hvert. Pisk inn vaniljeessens. Sikt sammen mel og bakepulver. Bland dette inn i smørkremen vekselsvis med melken. Bruk mikser, men ikke pisk lenger enn nødvendig for å få deigen godt blandet.

Ha papirformer i muffinsbrett. Fordel deigen i formene til de er ca 3/4 fulle. Stek midt i ovnen ved 175°C i 20-25 min. Avkjøl muffinsene i formen i 15 min. Løsne dem forsiktig og ta dem ut av muffinsbrettet. La de bli helt kalde.

Til vaniljesmørkremen piskes mykt smør, vaniljeessens, melk og 4 dl av melisen i 3-5 minutter på middels hastighet. Smørkremen skal da være luftig og smidig. Tilsett mer melis, 2 dl av gangen, og pisk ca 2 minutter mellom hver gang, til smørkremen er tykk og har god smørekonsistens. Farg kremen med rosa konditorfarge (se tips).

Smør kremen på toppen av muffinsene. Du får den karakteristiske fasongen ved å først smøre et tykt lag over hele muffinsene med en smørekniv. Ta så kniven og lag en grop i spiralmønster på hver muffins. Jevn til kantene. Fest en liten sukkerblomst på muffinsen til pynt hvis du vil. Sett muffinsene i kjøleskapet, slik at kremen stivner.

Tips

Vaniljesmørkremen må ikke settes i kjøleskapet før den smøres på muffinsene. Da stivner den. Oppbevar kremen i romtemperatur helt til den skal brukes. Pass på at muffinsene er helt kalde før du har kremen på dem, ellers smelter kremen.

Rosa konditorfarge fås blant annet kjøpt i merket Wilton. Jeg har fått tak i dette hos Jernia og Tilbords, og det selges også i nettbutikker som selger utstyr for kakedekorasjon (se tips under "Lenker" på startsiden). Det går også an å lage rosa farge ved å bruke noen dråper vanlig rød konditorfarge.

Oppskriften er hentet fra boken "More from Magnolia - Recipes from the World-Famous Bakery" (2004).

- -

"Later that day I got to thinking about relationships. There are those that open you up to something new and exotic, those that are old and familiar, those that bring up lots of questions, those that bring you somewhere unexpected, those that bring you far from where you started, and those that bring you back. But the most exciting, challenging and significant relationship of all is the one you have with yourself. And if you can find someone to love the YOU you love, well, that's just fabulous."

(Carrie Bradshaw (spilt av Sarah Jessica Parker), fra TV-serien "Sex and the City" som er spilt inn i 94 episoder (1998-2004) og som het "Sex og singelliv" på norsk.)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/cupcakes-la-carrie-bradshaw