Det søte liv...

Vanilla Cupcakes



Ingredienser

Vanilla Cupcakes:
125 g smør
150 g sukker
2 store egg
2 ts vaniljeessens
1 vaniljestang
2 dl kremfløte
3 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Vanilla Frosting:
125 g smør
1 ts vaniljeessens
1 vaniljestang
300 g melis
2-3 ss kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk inn vaniljeessens. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget på innsiden med frø (se tips). Bland også dette i smørkremen. Sikt mel og bakepulver. Ha dette og kremfløten vekselsvis i smørkremen og bland til en klumpfri deig.

Sett papirformer i muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i cupcakeformene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl helt.

Til frostingen has romtemperert smør i en bolle sammen med halvparten av melisen. Pisk dette til en luftig smørkrem. Tilsett så resten av melisen, vaniljeessens, frø fra vaniljestang og et par spiseskjeer fløte. Pisk kremen til den er lys og fluffy (tilsett eventuelt litt ekstra fløte eller melis alt ettersom kremen virker for tørr eller for bløt, helt til kremen får passe konsistens).

Ha frostingen i en sprøytepose og sprøyt vakre topper på de kalde muffinsene.

Tips

Det viktig å bruke ekte vaniljestang i tillegg til vaniljeessens når du lager disse cupcakesene for å få ekte vaniljesmak. Alternativt kan du bruke kombinasjonen vaniljeekstrakt (som er vanilje som har ligget i sprit) og vanilla paste (som er konsentrert vanilje med frøene). Jeg har kjøpt disse produktene i utlandet og bruker dem ofte, men har foreløpig ikke sett disse i norske butikker. Det er nok bare et tidsspørsmål før de er her, for dette er fantastiske produkter.

De hvite formene som du ser på bildet er kjøpt hos den svenske nettbutikken www.klarafardiga.com (se tips under Lenker på startsiden). Disse er stive og trenger ikke stå i muffinsbrett. Vanlige papirformer bør imidlertid settes i muffinsbrett så de holder fasongen under stekingen.

Det blir vakkert om du bruker kakesprøyte når du har på frostingen. Jeg har her brukt en 1M sprøytetut fra Wilton (kan blant annet kjøpes hos www.cacas.no), men det finnes mange flotte varianter hos nettbutikkene du finner tips om under Lenker på startsiden.

Vaniljefrostingen kan farges med konsentrert konditorfarge (pastafarge), men selv foretrekker jeg frostingen på "Vanilla Cupcakes" naturell og kremhvit, så man ser de små svarte prikkene av vaniljen!

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

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